



خبرتنا
الاستدامة

خبرتنا

تم النشر ديسمبر 3, 2020

من خلال الجمع بين المتعة والهدف، بدءًا من الحبوب التي نزرعها وحتى لوح الشوكولاته الذي تتذوقه، تعود جودة الشوكولاته لدينا إلى الحرفية والرعاية والجودة التي نقدمها في كل مرحلة.

حصاد أفضل

يزرع الكاكاو لنا في كوت ديفوار والإكوادور بالطرق التقليدية، باتباع الممارسات الزراعية التي يتم تحسينها دائمًا بفضل أبحاثنا في علوم النبات وخطة الكاكاو للأجيال. ويتم حصاد الكاكاو وجمعه وفتحه يدويًا قبل تخميره، وتكسير الحبوب بشكل طبيعي للسماح بتطور نكهة الشوكولاتة ولونها.

وأخيرًا، يتم تجفيفها وتعبئتها وشحنها لنا لمواصلة العملية في مصانعنا.

إتقان الحرفة

نقوم بتنظيف الحبوب وتقليصها وإزالة القشرة لنحصل على حبيبات الكاكاو المحمصة فقط.

وباستخدام عملية متجذرة في التقاليد الأوروبية، تتم معالجة حبيبات الكاكاو بعد ذلك لتعديل اللون وخلق نكهة أكثر اعتدالاً. وهذا ما يسمى بالمعالجة على الطريقة الهولندية.

ويتم بعد ذلك تحميص الحبيبات وطحنها وخلطها قبل التكرير، وهذه هي عملية تكرير الكاكاو لتحويله إلى جزيئات دقيقة لتحقيق ملمسها الناعم الحريري المميز. ومن ثم يتم خلط الخليط وتسخينه وتبريده وإعادة تسخينه، للحصول على شوكولاتة جالاكسي® المثالية.

التفاصيل النهائية

أخيرًا، بعد الكثير من فحوصات الجودة، نضع الشوكولاتة لتكون منتجك المفضل، ومن ثم نقوم بتغليفها، لتكون جاهزة للشراء.

المزيد من الطرق التي نستمد بها الشعور بالمتعة من وجود الهدف

[تمكين المرأة](#)

لدينا شراكة مع CARE ونعمل من خلالها على تمكين النساء في مجتمعات زراعة الكاكاو، وذلك من خلال تطوير المهارات الريادية والقيادية لديهن؛ ليتمكن من تأسيس أعمال تجارية وكسب المزيد من الدخل.

[استكشاف المزيد](#)

[التأثير على المجتمعات](#)

نحن ندعم مجتمعات زراعة الكاكاو بطرق مؤثرة، تساعد على سرعة التغيير وتحسين الحياة.

[استكشاف المزيد](#)

Source URL: <https://www.galaxychocolate.com/mena/sustainability/our-expertise>