

## **Kaitxo; Chocolate Bean to Bar y café de especialidad**

**A finales del 2017, Mikel y Rakel González abrieron la empresa de chocolates 'Kaitxo' en Balmaseda. Kaitxo es una pequeña empresa familiar dedicada a la elaboración artesanal de chocolate y al tueste de cafés de especialidad**

Kaitxo es una empresa familiar ubicada en Las Enkarteraciones (Bizkaia) y dedicada a la elaboración de chocolates Bean to Bar y cafés de especialidad. Sus productos han merecido los reconocimientos más distinguidos del sector como; la tableta de pistacho caramelizado que recibió en Florencia el oro mundial en la categoría de chocolates blancos aromatizados de los International Chocolate Awards.

### Chocolate

El chocolate ha sido y sigue siendo uno de los productos comestibles más demandados del mundo. Con más de 50 nutrientes el Cacao es un alimento delicioso a la par que versátil que se puede utilizar en innumerables recetas. En Kaitxo trabajan solo con cacaos de la máxima calidad seleccionados en origen por ellos de manera personalizada. En el proceso de selección, escogen cacaos con características diferentes para hacer sus tabletas Bean to Bar con aromas y sabores únicos.

### ¿Qué es el Bean to Bar?

El Bean to Bar es una técnica que busca sacar el chocolate de las grandes industrias para poder descubrir las diferencias entre los cacaos de diferentes países, regiones o fincas. Con este proceso se pretende reconocer el trabajo bien hecho desde su cultivo hasta la tableta ya que toda la cadena es importante para obtener cacao y después chocolate de la más alta calidad.

### Café

Todos sus cafés son cafés de especialidad o los denominados Speciality coffe. Sus cafés tienen un trabajo exhaustivo detrás, partiendo desde los fertilizantes que se utilizan en su proceso, hasta la altura a la cual están las diferentes variedades sembradas, pasando por la recolección selectiva de las bayas maduras, el cuidado en el proceso y su tueste. Su café de especialidad se reconoce por su sabor y ausencia de defectos. La SCA ( Speciality Coffee Association ) establece unos protocolos para evaluar los cafés y todos aquellos que no superen los 80 puntos de 100 no son considerados cafés de especialidad. Todos sus cafés son excepcionales y cuentan con una etiqueta de trazabilidad además de su fecha de tueste.

### **Datos de contacto:**

Mad&Cor  
675943952

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#).

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [País Vasco](#) [Restauración](#)

<https://www.notasdeprensa.es>