



เมล็ดแห้งโกโก้

ถั่วแรกสู่โกโก้พรีเมียม



ความชื้น
ไม่เกิน
7.5%

มูลค่าสูงขึ้น

ทำได้

- เก็บเกี่ยวผลโกโก้ที่สุกพอดี ไม่อ่อนหรือแก่เกินไป
- 3 วันแรก หมักแบบไม่ใช้อากาศ
- 3-4 วันหลัง ต้องมีการพลิกกลับกอง อุณหภูมิภายในกองหมัก 40-60°C



บุญเรือน ยุกย้อย



- ตากแดดธรรมชาติ 7-10 วัน
- ใช้ระบบอบแห้งพลังแสงอาทิตย์แบบเรือนกระจก ลดระยะเวลาและทำให้คุณภาพเมล็ดสม่ำเสมอ

☎ 0861222399

📍 ม.5 ต.สระแก้ว อ.ท่าศาลา จ.นครศรีธรรมราช

facebook : tasalar chocolate