

**Denominazione di vendita:** Fave di cacao BIO – Origine São Tomé

**Codice interno:** AMB0001

**Origine:** Rio Lima (area sud orientale dell'isola di São Tomé).

**Profilo aromatico:** richiama i sapori di terra; predominanti la nota cacao e le sfumature di frutta rossa acida, al naso note di legno e spezie (cannella / chiodi di garofano); la struttura aggressiva all'inizio della degustazione si attenua a chiusura e lascia un palato estremamente pulito. La miscela di questa selezione BIO vede predominare l'Amelonado in purezza, il cosiddetto cacao Monka, la qualità di cacao più resistente e



persistente che i portoghesi portano sull'isola africana dall'area amazzonica del Brasile. E' il padre di tutti i cacao dell'Africa Occidentale. Con la sua parte lipidica strutturata e avvolgente rassicura il palato e richiama il classico sapore del cioccolato dei nostri nonni.

**Produttori:** La cooperativa di cacao CECAQ-11 è stata fondata nel 2008 con l'obiettivo di migliorare la situazione delle famiglie contadine attraverso il commercio equo. Fa parte delle Comunità del cibo di Slow Food.

**Unità di vendita:** sacco da 48kg ca.

**Pallet:** 12 sacchi (576kg ca., cm120x80x160h ca.)

**Shelf life:** 36 mesi, in condizioni di conservazione corrette.

**Modalità di conservazione:** in luogo fresco ed asciutto, senza odori, ad una temperatura compresa fra i 14° e i 20°C.

**Allergeni:** assenti nel prodotto, assenti nella linea produttiva, possibile presenza nello stabilimento.

**Valori nutrizionali medi:**

<b>Valore Energetico</b>	2547 kJ/616 kcal
<b>Grassi</b>	52.0 g
- di cui saturi	20.0 g
<b>Carboidrati</b>	16.0 g
- di cui zuccheri	1.0 g
<b>Fibre</b>	12.0 g
<b>Proteine</b>	15.0 g
<b>Sale</b>	0.2 g