

Denominazione di vendita: Fave di cacao Hispaniola BIO – Rep. Dominicana
Codice interno: AMB0002

Origine: Cinque province dell'area nord-est del paese (Duarte, Hermanas Mirabal, María Trinidad Sánchez, Sánchez Ramírez, Espaillat).

Profilo aromatico: profilo robusto con note di cacao e tabacco. Presenza di accenni speziati e secondari di frutta tropicale. Tannini audaci e acidità frizzante.

I produttori: CONACADO (*Confederacion nacional de cacaocultores dominicanos*) è un'organizzazione contadina del paese nata grazie all'impulso di una ONG tedesca. È divisa in 7 sedi indipendenti che rappresentano quasi 10.000 produttori in ciascuna delle regioni di coltivazione del cacao del paese. Ciascuna delle unità dispone di unità di fermentazione ed essiccazione. Il gruppo offre ai propri dipendenti e lavoratori assicurazione sanitaria, ferie retribuite, formazione continua del personale. Ad oggi, il 90% della produzione è biologica.



Unità di vendita: sacco da 70kg ca.

Pallet: 8 sacchi (560kg ca., cm120x100x160h 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:

Valore Energetico	2607 kJ/623 kcal
Grassi	53.5 g
- di cui saturi	20.2 g
Carboidrati	14.0 g
- di cui zuccheri	1.0 g
Fibre	15.1 g
Proteine	14.2 g
Sale	0.2 g