

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

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

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: COOPROAGRO, ovvero *Cooperativa de Productores Agropecuarios*, è

stata fondata nel 1984 come associazione di coltivatori di cacao da un gruppo di produttori che si prefiggevano l'obiettivo di ottenere un maggiore beneficio dalla loro attività di coltivazione del cacao. Nel 2007 ottiene sia la certificazione biologica che quella Fairtrade, che hanno permesso maggiori investimenti nello sviluppo di progetti infrastrutturali e sociali.



Unità di vendita: sacco da 70kg ca.

Pallet: 11 sacchi (770kg ca., cm120x80x200h 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