

Denominazione di vendita: Fave di cacao BIO – Origine Perù

Codice interno: AMB0004

Origine: Regioni di Piura, Tumbes, Amazonas e San Martín, nel nord del Perù.

Profilo aromatico: complesso, con predominanza di crema di latte e frutta fresca, una piacevole venatura di fermentazione e acetico. Un blend delle migliori monorigini peruviane coltivate nell'area andine settentrionali del Perù. Un cacao dalla spiccata aromaticità e dalla complessa persistenza.



I produttori: Fondata nel 2005, NorAndino è stata una delle prime cooperative di commercio equo e solidale nel mondo del cacao. Si occupa sia della sostenibilità sociale della propria azione commerciale verso i propri soci, sia degli aspetti di tutela dell'ambiente attraverso la riforestazione.

Unità di vendita: sacco da 62,5kg ca.

Pallet: 8 sacchi (500kg 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:

Valore Energetico	2377 kJ/570 kcal
Grassi	52.0 g
- di cui saturi	33.0 g
Carboidrati	1.0 g
- di cui zuccheri	0.2 g
Fibre	25.6 g
Proteine	12.6 g
Sale	0.2 g