

Denominazione di vendita: Fave di cacao BIO – Origine São Tomé Lembá
Codice interno: AMB0005

Origine: Distretto di Lembá (area occidentale dell'isola di São Tomé, São Tomé e Príncipe)

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: CECAB (Cooperativa da Exportação de Cacau Biológico), con sede a Monte Forte, è spesso citata come esempio di cooperativa di sviluppo che è divenuta finanziariamente indipendente. Questa cooperativa riunisce 36 gruppi di coltivatori, per un totale di 2051 soci.

Unità di vendita: sacco da 70kg ca.

Pallet: 6 sacchi (420kg ca., cm120x80x140h 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 per 100g:

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