

Denominazione di vendita: Fave di cacao Ucayali BIO – Perù

Codice interno: AMB0022

Origine: Regione di Ucayali, Amazzonia peruviana.

Profilo aromatico: intenso, fruttato, con note odorosa di essenze vegetali. Gradevole acidità e gradevole astringenza. Lunga persistenza in bocca e al naso

I produttori: In un'area fino a qualche anno fa controllata da *Sendero Luminoso* e purtroppo legata al traffico di droga, grazie al supporto dell'UNODC (Organizzazione delle Nazioni Unite contro la droga e la corruzione) e ai fondi del Ministero tedesco della cooperazione e dello sviluppo è nata la cooperativa *Colpa de Loros*, che riunisce 3 gruppi di produttori: Virgen del Carmen, Nolberth e San Alejandro, ovvero quasi 252 famiglie. Le loro piantagioni rispettano i principi della coltivazione agro-forestale, vale a dire che gli alberi di cacao si affiancano a molti altri alberi da frutto (aranci, avocado, papaya, banani). Queste colture alimentari forniscono ai produttori un reddito aggiuntivo durante la bassa stagione del cacao.



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	2589 kJ/627 kcal
Grassi	55.0 g
- di cui saturi	20.0 g
Carboidrati	10.0 g
- di cui zuccheri	1.0 g
Fibre	15.0 g
Proteine	15.5 g
Sale	0.2 g