

**Denominazione di vendita:** Fave di cacao Riserva di Gola – Sierra Leone

**Codice interno:** AMP0001

**Origine:** Foresta pluviale di Gola, area a cavallo del confine con la Liberia, ultima foresta vergine del paese.

**Profilo aromatico:** ricco di pastosità, rotondo e cremoso. Le note di erbaceo si confondono nella struttura lipidica del prodotto. Una dolcezza piacevole che lascia pulizia palatale al termine della degustazione. Cacao equilibrato e piacevole con note di caffè importanti e venature di banana.

**I produttori:** I coltivatori di cacao ai margini della foresta si sono uniti a noi per formare l'Organizzazione dei Produttori di Cacao Goleagorbu (GCPO), basata su principi democratici con l'obiettivo di proteggere la foresta pluviale di Gola e garantire ai membri un giusto compenso.



**Unità di vendita:** sacco da 60kg ca.

**Pallet:** 8 sacchi (480kg 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:**

<b>Valore Energetico</b>	2565 kJ/623 kcal
<b>Grassi</b>	57.4 g
- di cui saturi	32.0 g
<b>Carboidrati</b>	2.5 g
- di cui zuccheri	0.1 g
<b>Fibre</b>	21.4 g
<b>Proteine</b>	13.4 g
<b>Sale</b>	0.4 g