

Denominazione di vendita: Fave di cacao Patanemo – Venezuela

Codice interno: AMP0003

Origine: Patanemo (Area a monte di Puerto Cabello nella regione del Carabobo).

Profilo aromatico: richiama le note di terra, una predominanza di legno e tartufo, le venature di cannella emergono a chiusura. Una persistenza notevole legata alla bassissima presenza di lipidi. Colore scuro e sapore di cacao esplosivo.

I produttori: Hacienda Cacao Caribe è focalizzata su 4 piantagioni che in totale producono 3tn/anno ognuna: una produzione molto piccola e selezionata. I

processi di coltivazione sono in regime di processo *agroforestal*, ovvero non sono usati pesticidi sistemici e/o concimi di origine chimica, inoltre le piantagioni sono coltivate in regime di agricoltura sinergica.



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:

Valore Energetico	3728 kJ/891 kcal
Grassi	99.0 g
- di cui saturi	65.0 g
Carboidrati	1.0 g
- di cui zuccheri	0.1 g
Fibre	19.5 g
Proteine	4.0 g
Sale	0.1 g