

Denominazione di vendita: Fave di cacao Macarena – Colombia

Codice interno: AMP0005

Origine: Macarena (Regione del Meta nella provincia del Vista Hermosa, Colombia centrale).

Profilo aromatico: dolce e complesso, con nota a polpa di ciliegia, un delicato floreale di petali di rosa e note di mandorla, macadamia e panela. La complessità dei cacao che compongono il blend è una sorpresa.

I produttori: L'associazione di produttori AgroCos è uno degli attori protagonisti del cambio dell'agricoltura locale: gli 80 associati hanno estirpato le coltivazioni di coca per dedicarsi al cacao. El Colaboratortio si occupa del controllo maniacale dalla scelta degli innesti ai processi di fermentazione.



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	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