

Denominazione di vendita: Fave di cacao Matambo Huila – Colombia

Codice interno: AMP0010

Origine: Matambo (Regione del Huila nella provincia di Gigante, sud-ovest della Colombia).

Profilo aromatico: questa selezione proviene da piantagioni molto antiche dell'area centrale del Huila: si tratta di cacao dalla lieve acidità accompagnata da note di ibisco e uva fresca, che si combinano a note speziate di pepe nero e tabacco.

I produttori: i piccoli produttori della cittadina di Gigante sono riuniti nell'associazione ASOCAGIGANTE, che fornisce servizi primari come gli impianti collettivi per la fermentazione. Svolge inoltre un lavoro di recupero di antiche varietà di cacao della zona con scrupolo e profonda attenzione.



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