

Denominazione di vendita: Fave di cacao Davao – Filippine

Codice interno: AMP0033

Origine: Pendici del Monte Apo (Province di Cotabato e Davao del Sur, Isola di Mindanao).

Profilo aromatico: Il cacao cresce tra palme da cocco e banani e altri alberi da frutto, come durian, langsat e guanàbani. Tutto questo si traduce in note predominanti dolci e una venatura di affumicato, con secondari di mallo di noce e fichi secchi. Bassa acidità e assenza di astringenze..

I produttori: Seed Core valorizza le microorigini filippine attraverso il sostegno attivo di piccoli produttori impegnati in una coltivazione naturale. In particolare, ha creato il progetto Planting SEEDS (Social Environmental and Economic Development and Sustainability), con cui fornisce piantine di cacao di qualità e formazione alle comunità rurali, creando una rete collettiva di vivai in relazione col mercato.



Unità di vendita: sacco da 62,5kg ca.

Pallet: 8 sacchi (500kg ca., cm100x100x180h 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	2540 kJ/607 kcal
Grassi	50.0 g
- di cui saturi	28.6 g
Carboidrati	39.2 g
- di cui zuccheri	0.0 g
Fibre	36.5 g
Proteine	10.7 g
Sale	0.0 g