

Denominazione di vendita: Fave di cacao Guaviare – Colombia

Codice interno: AMP0057

Origine: Guaviare (Regione Amazonas, sud-est della Colombia).

Profilo aromatico: queste fave sono il risultato di genetiche specifiche della Colombia, tra cui spicca la "Fedecacao Araquita 5", una delle più aromatiche del paese. La particolarità di questo prodotto è tale che la produzione totale annua è di sole 35 tonnellate. Una selezione accuratissima che garantisce al cacao sapore di macadamia e noce, con lievi note di banana.



I produttori: Coltivato nell'area del Rio Guaviare, in piena regione amazzonica colombiana, il cacao viene raccolto da antiche famiglie cacaotere dell'area, che gestiscono il centro di fermentazione specializzato della provincia e fanno parte della rete di coltivatori di D'Origenn, un'impresa specializzata nella qualità e nella sostenibilità della selezione.

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	49.0 g
- di cui saturi	19.0 g
Carboidrati	15.2 g
- di cui zuccheri	0.9 g
Fibre	12.3 g
Proteine	15.8 g
Sale	0.0 g