

AWAZING CHOCOLATE

BARCELONA 1956

Cocoa & derivatives

GRANO DE CACAO CHUAO. VENEZUELA.

Tipo de cacao: Chuao. Criollo, mezcla por polinización.

Origen: Chuao. Municipio Santiago Mariño. Estado Aragua. Venezuela. Ubicado en las faldas de la [cordillera de la Costa](#), lo que le añade los elementos naturales peculiares de la faja litoral del [parque nacional Henri Pittier](#).

Producido por: Campesinas de Chuao.

Fermentación y secado: Fermentado durante 5-6 días y secado paleteado 3 días en patio con diferente rugosidad.

Cosechas: Anualmente se recogen tres cosechas. Noviembre y diciembre. Marzo y abril y la San Juanera que es la más copiosa y se da en los meses de mayo y junio.

Perfil: Una vez tostado, los aromas seducen en boca. Sorprendente y ácido limón – miel como las mujeres que lo cultivan. Picaresco, divertido y contundente a la vez.

Con certificado de autenticidad.

D.O. desde el 22 de noviembre del año 2000. Donde se encuentran los procedimientos técnicos para la elaboración, las características organolépticas del producto y un consejo regulador, conformado por productores y representantes del SAPI y otros organismos del Estado.

Las productoras de cacao de Chuao, recogen las mazorcas mientras cantan a todo pulmón. El Cacao de Chuao, abarca una tradición ancestral que se remonta al siglo XVI.

Tras la recolección, las trabajadoras de la empresa campesina pasan a secarlo en el patio frente a la iglesia, uno de los sitios más emblemáticos del pueblo.

Por eso es que Chuao es cuestión de *terroir* y gente, de esfuerzo y fiesta, de pasión y orgullo por la tierra. Hablarles de Chuao es sinónimo de una tierra ancestral donde el amor por su cultura, sus costumbres y su gente se mantiene con el pasar de los años.



AUTHENTICITY CERTIFICATE

