

## GRANO DE CACAO ALTA VERAPAZ. GUATEMALA

**Tipo de cacao:** Mezcla de cacao trinitario con clones criollos.

**Genética:** R1, R4, R6, PMCT58, ICS 95, FHIA 706, FHIA 707, CAP 34 local hybrids (Chimelb 11, 13, 14,15)

**Origen:** Región Alta Verapaz. Guatemala.

**Producido por:** Granja Chimelb beans.

**Fermentación y secado:** Cinco-seis días de fermentado. Secado, 12 horas al sol sobre lechos de madera.

**Perfil :** Frutal, ácido con baja astringencia. Amargor balanceado y muy chocolatero. Denota sabores a caramelo, banana, naranja, mandarina, chocolate y nueces.

Rodeado de antiguos bosques mayas y ríos de color jade de enigmática belleza. Sus fértiles suelos calizos, su clima subtropical cálido y húmedo dan como resultado granos de cacao únicos y sabrosos conocidos por su acidez cítrica y sabores distintivos de frutas tropicales que evocan recordatorios de la exuberante diversidad biológica verde y rica de Alta Verapaz. Los granos Chimelb se pueden encontrar en chocolates galardonados en todo el mundo.

Chimelb Beans cuenta con 127 empleados permanentes. Igualdad de género, 65% hombres, 35% mujeres.

**IMPACTO SOCIAL:** 32 pequeños agricultores con acceso a atención médica y dental gratuita para todos los trabajadores. 60 trabajadores de campo inscritos en el programa de alfabetización de adultos, profesionalización de todos los trabajadores permanentes.

**BIODIVERSIDAD. IMPACTO.** Protección de 2.300 hectáreas (48% del tamaño total de la granja) de hábitat natural, 134 especies de plantas y animales identificadas en un estudio de biodiversidad.

