

AMAZING CHOCOLATE

BARCELONA 1956

Cocoa & derivatives

CACAO EN GRANO DE FINCA LUCERO. ECUADOR

Tipo de cacao: Nacional fino aroma.

Origen: Finca Lucero. Quevedo, provincia de Los Ríos. Ecuador.

Producido por: Nikoa Beans. Javier y Magdalena. Finca Lucero.

Fermentación y secado: fermentado en cajón de madera > 87% . Secado natural al Sol.

Edad de los arboles 100 años.

Cosecha: Diciembre – Mayo

Humedad >7%

Niveles de cadmio: 0,14

Perfil: Cítrico, frutal, naranjas, bananas, mandarinas.

Las personas que viven y cuidan de la finca son un matrimonio, Javier y Magdalena junto a su hija Lucero. Nikoa Beans, bajo la supervisión de Nikol, que asesora, informa y colabora para sacar de esta finca uno de los mejores granos de cacao de Ecuador.

25 ha de cacao Nacional sembrado y mantenido de manera orgánica sin uso de químicos, por lo que se podría fácilmente certificar. La biodiversidad en esta finca es muy salvaje rodeada de árboles como el banano, la naranja, mandarina, limón y la papaya.

