

AMAZING CHOCOLATE

BARCELONA 1956

Cocoa & derivatives

GRANO DE CACAO BLEND SELECTO.

Tipo de cacao: Cacao blend selecto. CCN-51 (de origen ecuatoriano y cuyas semillas son dulces), híbrido ("la criolla" y de sabor ligeramente ácido) y ICS-95 (cuyo aroma es fino y que proviene de Trinidad y Tobago).

Origen: Región de San Martín. Tarapoto / Juanjuí. Perú.

Producido por: Cooperativas de los campos de cacao de los pueblos de Chazuta, Juanjuí y la plantación de Alto El Sol.

Fermentación y secado: Fermentado durante 5 en cajas de madera y secado 6 días.

Perfil :

1.-CARACTERÍSTICAS FISICAS (a)

Humedad (%)	7.5
Granos Dobles (%)	0.7
Impurezas Visibles (%).....	0.5
Cáscara (%)	12.50
Granos con Hongos (%)	3 Max.
Granos Picados o dañados por Insectos/germinados (%)	2.0
Granos Pizarrosos (%)	7.0 Max.
Granos Violáceos (%)	23.0 Max.
Granos Fermentados (%)	65.0 Min.
Calibre 70 – 95 granos / 100gr. (%).....	25.0
100-135 granos/100 gr. (%).....	35.0
140-160 granos/100 gr. (%).....	40.0



Es un camino verde, al lado del cristalino río Huallaga, el que lleva hacia las diferentes chacras de Tarapoto, en la región San Martín, en donde el cacao es el principal cultivo de los agricultores locales y, además, una semilla que germinó un cambio en sus vidas. Se le llama al cacao la "semilla milagrosa" porque gracias a ella, y a los programas de cultivo alternativo implementados en los años noventa, se logró abandonar una vida peligrosa y violenta como coccalero.

