

AMAZING CHOCOLATE

BARCELONA 1956

Cocoa & derivatives

GRANO DE CACAO ORIGEN AMAZONAS.

Tipo de cacao: Amazonas. Variedad Criolla, aunque existe alta variabilidad genética

Origen: Laderas del río Marañón. Bagua Chica. Perú.

Producido por: La comunidad nativa Awajún.

Fermentación y secado: Fermentado durante 4 días y secado 6 días.

Perfil: Floral a jazmín, violetas, miel, cítricos, plátano y pistacho. Intensidad media a cacao. Muy suave y agradable, Ausencia de acidez y sutilmente amargo. Corto en boca.

Comparten sus cultivos con diferentes tipos de banano y cítricos. Hay diferentes genéticas y diferentes perfiles.

Ubicada en el noroeste de Perú, entre la cordillera de los Andes y los llanos amazónicos, la región de Amazonas está clasificada como Bosque Tropical. Esta región de la selva amazónica ve altitudes que oscilan entre 450 y 1.200 metros.

