

# AMAZING CHOCOLATE

BARCELONA 1956

Cocoa & Derivatives

## GRANO DE CACAO ORIGEN PIURA

**Tipo de cacao:** Piura Blanco 40%/60%. Criollo/forastero.

**Origen:** Valle del Alto Piura. Zona El Olgúin. Buenos Aires. Perú.

**Producido por:** Familias de la Cooperativa de pequeños productores.

**Fermentación y secado:** Fermentado durante 5 días y secado 6 días gradual, Sol- sombra.

**Perfil:** Afrutado, cítrico, (limón, mandarina, piel de naranja) a melaza, malta y a frutos secos. Menos amargo, con acidez balanceada, y baja intensidad a cacao.

La temporada principal de cosecha se extiende entre enero y mayo, representando aproximadamente el 80% de la producción del año.

Los árboles de cacao aquí se siembran en granjas familiares diversificadas de pequeños agricultores y a menudo intercaladas entre árboles de plátano, árboles de mango y aguacates.

