

## NIBS DE CACAO

**Nombre específico:** Nibs de cacao variedad Chuncho.

**Origen:** La Convención. Alto Urubamba. Cuzco. Perú

**Descripción general:** Grano de cacao híbrido, seco, limpio, tostado, pelado y triturado. Color marrón.

**Notas de cata:** Cítrico como a maracuyá-mandarina, notas florales y dulzor a miel nativa. Sutilmente amargo. Pase en boca alargado y persistente.

**Presentación:** bolsa de 15 kg. Empaquetado en bolsa de alta densidad de polietileno. Contiene sello de Seguridad, cubierta sellada y pegada.

### **Características:**

Humedad: 2,5% Máximo.

Grasa: 50% mínimo.

Acidez: 1,00% máximo (Ácido oleico)

Aerobio viable < 5.0 x 10 UFC/g

Coliformes < N.M.P./g.

Levadura i moho < 50 UFC/g

Salmonella: Ausente en 25 gr.

El cacao Chuncho es una mezcla varietal en lugar de una variedad única. Las mazorcas de cacao son pequeñas, al igual que los granos (menor a 1 gr) siendo reconocidas por su textura debido a su alto contenido en grasa y la sobresaliente calidad sensorial con perfil único

