

AMAZING CHOCOLATE

BARCELONA 1956

Cocoa & derivatives

GRANO DE CACAO BLEND CORDOBA-ARAUCA

Tipo de cacao: Grano de cacao blend Córdoba y Arauca, genéticas ICS1, ICS39, Fear5.

Origen: Región de Córdoba y Arauca. Colombia

Perfiles:

Córdoba: se destaca el sabor a cacao con notas dulces, frutos rojos, especias y madera.

Arauca: notas dulces, perfil con sabor a cacao, frutos secos y nueces.

Fermentación y secado: Fermentación en cajones de madera sistema lineal, durante 5 días. La técnica del volteo es por agitado con pala de madera. Secado: en caja tipo Elba durante 5 días

%Fermentación superior al 75%-80%

% de humedad: 7%

Córdoba es un departamento privilegiado ubicado en las llanuras del Caribe colombiano con gran parte de su territorio en los Valles del Río Sinú, San Jorge y las cuencas del Río Magdalena, junto al Parque Natural Nudo de Paramillo. Entorno a este, es donde se concentra la producción de cacao, actividad realizada por 600 familias.

