

# AMAZING CHOCOLATE

BARCELONA 1956

Cocoa & derivatives

## GRANO DE CACAO BLEND ARAUKA. COLOMBIA

**Tipo de cacao:** Grano de cacao blend corriente variedad FTA, ICS1, CCN51, CAU39

**Origen:** Este cacao es reproducido en la región del Sarare colombiano, municipio de Saravena en el departamento de Arauca a una altura de 125 y 180 metros a nivel de mar. Son cultivos agroforestales, amigables con el medio ambiente.

**Fermentación y secado:** Fermentación en cajones de madera sistema lineal, durante 6 días. Primer volteo a las 48 horas. Seguidamente cada 24 horas hasta completar 144 horas. 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%

El cacao en Araucita data de más de 348 años de historia, Los cacaocultores de Arauca han logrado avanzar en el desarrollo del cultivo como alternativa para la generación de ingresos de más de 6.000 familias que derivan su sustento de este proyecto agroforestal. Ha sido pilar fundamental para sustitución de cultivos ilícitos por cacao. El departamento de Arauca hoy, es declarado por el gobierno nacional, libre de Coca.

Los materiales Araucanos FTA 2, FSA 12, FSA 13, FEAR 5, son hoy de reconocimiento Nacional e Internacional por su calidad en cuanto a Sabor y Aro

