

AMAZING CHOCOLATE

BARCELONA 1956

Cocoa & derivatives

GRANO DE CACAO LIMÓN & GUANTUPI

Tipo de cacao: Nacional fino aroma.

Genética: EET 19, 95,96 48 Y 103, HCP#3

Origen: Región Cotapaxi y los Ríos. Ecuador.

Producido por: Hacienda Limón / Guantupi.

Fermentación y secado: fermentado en cajón de madera 3 días. Secado 5 – 10 días en patio de hormigón.

Perfil: Limón: Flores, nueces, limón. Guantupí: Flores, caramelo, pan.

Limón & Guantupi: Flores. Nueces y café

Son 260 hectáreas localizadas en la base del místico volcán Cotopaxi.

Estas haciendas tienen la perfecta combinación de clima, Sol terreno para el cultivo de cacao de fino aroma y sabor. El terruño único ha destinado estas granjas a hacer algunos de los mejores cacaos y garantizar la protección de la diversidad genética.

Ellos son puramente de cacao nacional Arriba, incluido el HCP # 3 muy especial, que ha sido otorgado por el Heirloom Fondo de Conservación del Cacao.

