

Sustentable (Amazonia):

El cacao sustentable proviene de la amazonia ecuatoriana de la provincia de Orellana y Sucumbíos. Este cacao tiene un perfil de sabor especial ligeramente ácido con un toque bastante fuerte de frutal el cual tiene a confundirse con un sabor floral. La astringencia es bastante baja, el sabor es dulce y bastante agradable con un toque de nuez.

Características de organolépticas:



Especificaciones técnicas:

100 pepas pesan 121-126 gramos.

Total fermentado:.. 88%

Rango de temperatura: 20°C a 35°C.

Violeta:..... 9%

Altura:..... 297 msnm.

Pizarro: 2%

Lluvia promedio anual:.. 4000 mm.

Moho:..... 1%

90% Super árbol (sacha gold).

Impurezas:..... 1%