

Productos cacao

	Piura Blanco	Gran Blanco	Chulucanas	Morropón	Tumbes	Amazonas	Awajún	Wampís
Slogan	<i>Cacao regional de calidad global</i>	<i>Milagro de la Naturaleza</i>	<i>Un producto de la bandera</i>	<i>Criolla de primera clase</i>	<i>Aroma, sabor, y color</i>	<i>La producción tradicional</i>	<i>El que defiende la tierra</i>	<i>Sabiduría milenaria</i>
Descripción	Nivel alto de acidez, aroma intensa de azúcar integral. Ligeramente dulce. Notas críticas, frutas secas y nuez. Nivel medio de amargor. Fuerte sabor a cacao.	Destaca de manera notable su color brillante característico a oro, aroma intenso a miel de caña, sabor acaramelado con predominio de fruta cítrica y notas florales y final a malta acidulado. Buen sabor a cacao. Notas bajas de mani tostado.	Nivel medio de acidulce que permanece, inicia con frutal cítrico acidulado (mandarina), sabores final a nuez, avellando, presencia media a baja de malta ligeramente dulce.	Aroma a jarabe de caña, nivel medio de acidez, niveles medios de frutal cítrico, sabor marcado a nuez, ligeramente dulce. Notas bajas de mani con sensación achocolatada.	Mediana a alta presencia de sabores a cacao, acidulce de media a alta termina en niveles medios de sabor frutal con predominancia cítrica y notas medias a bajas de nuez y malta. Ausencia de sabores extraños. Aroma acaramelo (toffee).	Predominante acidez, amargor leve que desaparece, prevalece el sabor a chancaca (notas a malta) con moderado y equilibrado sabor a frutas (cítrico leve). Aroma a caramelo.	Predominante acidez frutal y amargor leve que desaparece, notas efervescentes de cítricos (limón) y leves notas de malta. Aroma interesante a caramelo, sensación cremosa.	Alta acidez frutal y amargor leve que desaparece, notas de cítricos (limón) y leves notas de malta. Aroma a caramelo.
Certificaciones	Comercio Justo (FLO) & Orgánico (NOP & EU)				Comercio Justo (FLO), Rainforest Alliance & Orgánico (NOP & EU)			
Humedad	7.0%	7.0%	7.0%	7.0%	7.0%	7.0%	7.0%	7.0%
Calibre	1.12 gr	1.1 gr	1.12 gr	1.12 gr	1.12 gr	1.2 gr	1.2 gr	1.12 gr
Fermentación Min.	75%	75%	75%	75%	75%	75%	75%	75%
Granos Pizarra (Max.)	2%	2%	1%	2%	2%	2%	2%	1%
Moho	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Impurezas Max.	0.5%	0.5%	1.0%	1.0%	1.0%	1.0%	1.0%	1.0%
Color – Apariencia Externa o Tuesta	Oro brillante	Oro brillante	Marrón claro		Marrón claro	Marrón claro		
Color – Interno de granos			Marrón claro y oscuro y blancos					
Granos Marrón Claro – Blanco (Min.)	60%	50%		40%				

Descripción del procesamiento del cacao

- 1) Planta de cacao
- 2) Cosecha de cacao
- 3) Cosecha selectiva
- 4) Quiebra de cacao
- 5) Cacao fresco – baba
- 6) Recepción en centro de acopio de organización
- 7) Fermentación
- 8) Selección
- 9) Secado
- 10) Control de calidad en físico
- 11) Envasado y embarque
- 12) Chocolate (quitamos con esta etapa)

Plan de Embarque

	Piura Blanco	Gran Blanco	Chulucanas	Morropón	Tumbes	Amazonas	Awajún	Wampís
enero					25 MT			
febrero			12.5 MT			25 MT	25 MT	
marzo	25 MT			25 MT	25 MT			
abril			25 MT			25 MT		
mayo	25 MT			25 MT	25 MT	25 MT	25 MT	
jun						25 MT		
jul								
ago				25 MT		25 MT		
sep								
oct				25 MT	25 MT	25 MT	25 MT	
nov								
dec					25 MT			
Total	75		37.5	75	125	150	100	