



ArauzCo

ArauzCo es producido en Jinotega y es una mezcla de cacao de una sola finca. Tiene características de chocolate y caramelo con notas de café.

La Unión de Cooperativas Agrícolas (UCA) SOPPEXCCA fue fundada en Jinotega, Nicaragua en 1997. En 1999 UCA SOPPEXCCA comienza a incorporarse al mercado internacional del café. La Unidad de Cacao de UCA SOPPEXCCA está compuesta por: Jardín Clonal y Vivero, Centro de Acopio de Cacao, Fábrica de Chocolates y Área Técnica. Conformadas por pequeñas productoras y productores, dedicados a la producción y comercialización de café, cacao y miel de calidad, con responsabilidad ambiental, equidad y agregando valor a nuestros productos, aspirando a un modelo de integración cooperativa con relevo generacional y fomentando la innovación tecnológica.

Calidad - Notas de sabor



chocolate, notas de frutas doradas, toques florales y vegetales



cacao, café expreso, cáscara de nuez; un pan

1.40
gr/grano
Tamaño del grano

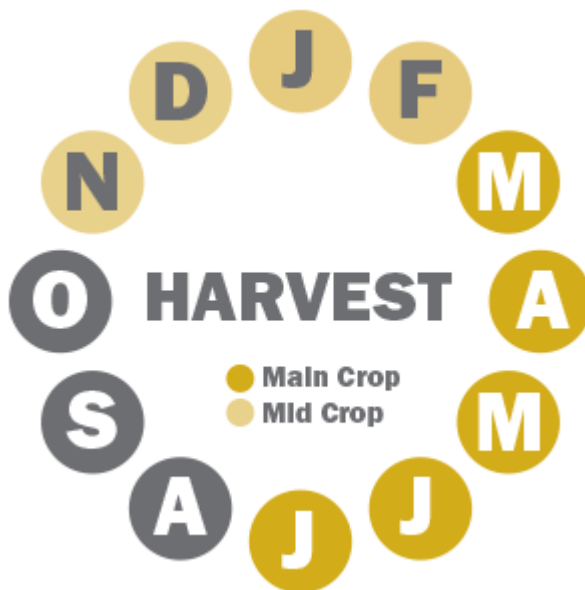
56%
Bien fermentado

22%
Semi fermentado

0%
Defectos

120 ° C
25 ' ; 12 µm
Condiciones de tostado

Harvest



Processing

Composición varietal: Mezcla de trinitarios (10% lila; 0% blanco)
Acondicionamiento previo de pulpa: /
Método de fermentación: Cajas horizontales de madera (454 kg)
Pre-secado: /
Secado: secado al sol 9 días; aire libre; bandejas de madera

Generales

Productor: Unión De Cooperativas Agropecuarias SOPPEXCCA R.L. UCA SOPPEXCCA R.L.
Coordenadas: 13°22'00.1"N 85°43'27.0"W
Disponibilidad: ~5 MT/año
Contacto: soppexcc@tmx.com, soppexcca.org/es/
Teléfono: (505) 2782-2617