



## 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

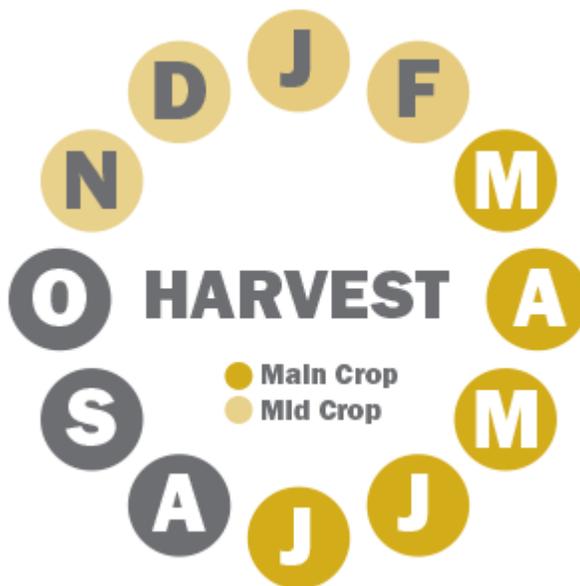
56%  
Bien fermentado

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](mailto:soppexcc@tmx.com), [soppexcca.org/es/](http://soppexcca.org/es/)  
**Teléfono:** (505) 2782-2617