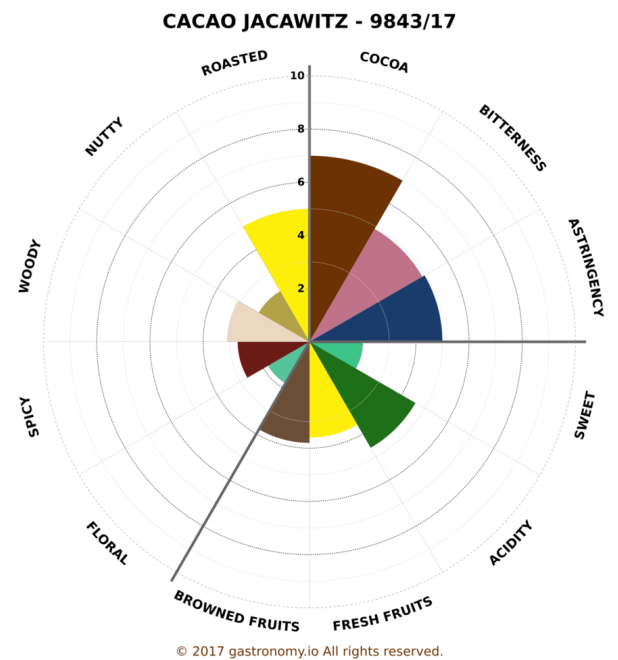
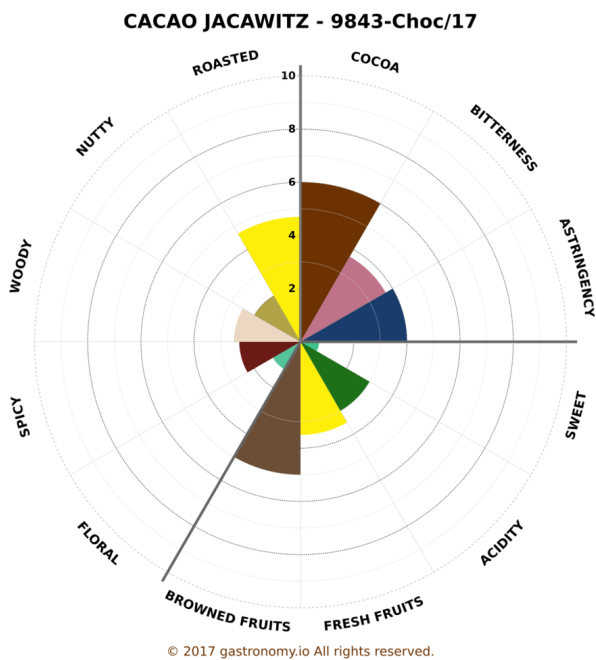




# Cacao Jacawitz

Un cacao hondureño muy complejo con picos dinámicos de sabor y aroma; pasas y fresas verdes se mezclan con notas de tabaco y pino. Con una astringencia de taninos moderada, frutas cítricas y hierba de limón aparecen mas adelante dejando un sabor de licor al final.



## Calidad - Notas de sabor



anís, naranja, ciruela seca, final de pimienta negra



pasas, fresas agrias, tabaco, notas de pino, astringencia tánica suave, cítricos, regaliz

1.46  
gr/grano  
Tamaño del grano

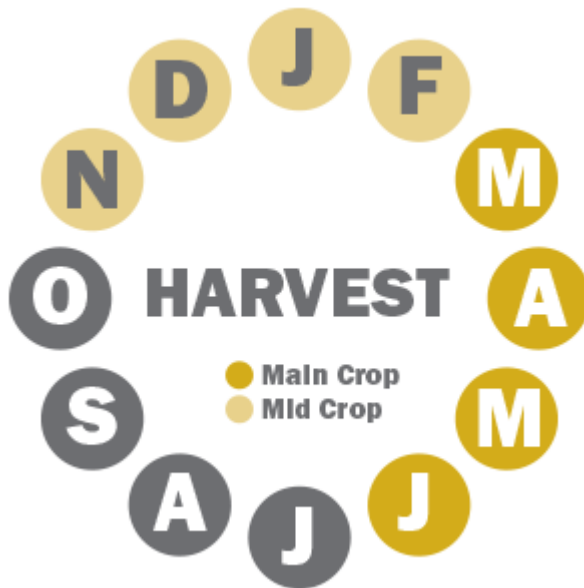
30%  
Bien fermentado

24%  
Semi fermentado

0%  
Defectos

120 ° C  
25 ' ; 12 µm  
Condiciones de tostado

## Harvest



## Generales

## Processing

**Composición varietal:** mezcla trinitaria (38% lila; 2% blanco)  
**Acondicionamiento previo de pulpa:** /  
**Método de fermentación:** cajas tipo cascada (350 kg)  
**Pre-secado:** 24h (día1 2h sol); 12 cm; aire libre  
**Secado:** secado al sol de 9 días; aire libre; madera

**Productor:** Cooperativa Agrícola Cafetalera San Antonio Limitada  
COAGRICSAL

**Coordinates:** 15°07'37.3"N 88°40'11.8"W

**Disponibilidad:** ~10 MT/año

**Contact:** [proyectocacao@coagricsal.hn](mailto:proyectocacao@coagricsal.hn), [coagricsal.hn](http://coagricsal.hn)

**Teléfono:** (504) 2617-6423

**Certificaciones:**

