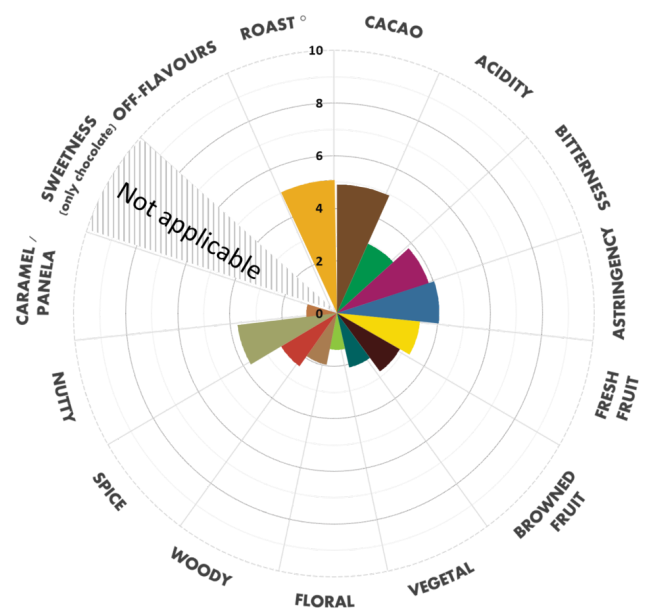
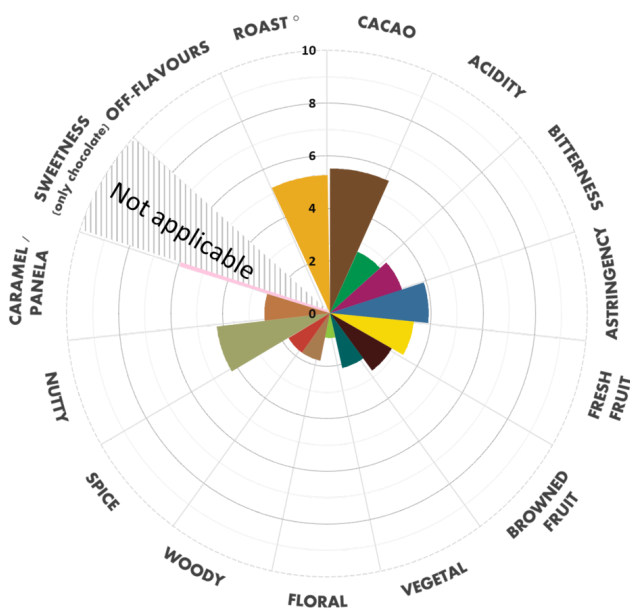




## Entre Montañas

Excepcionalmente para el origen, **Entre Montañas** se procesa a nivel de cooperativa. Probablemente se llegue a mezclar el acervo genético más diverso con cacaos de características únicas. El pan tostado, el tamarindo y la aromática pimienta de Jamaica son los sabores dominantes en el licor, mientras que en el chocolate se potencia el carácter a nuez; licor de nueces, mokka y brownie añaden el carácter picante.



## Calidad - Notas de sabor



nueces, moca, brownie, fruta marrón, gofre de manzana, caramelo, nueces



Pan tostado, tamarindo, pimienta de Jamaica aromática

1.20  
gr/grano  
Tamaño del grano

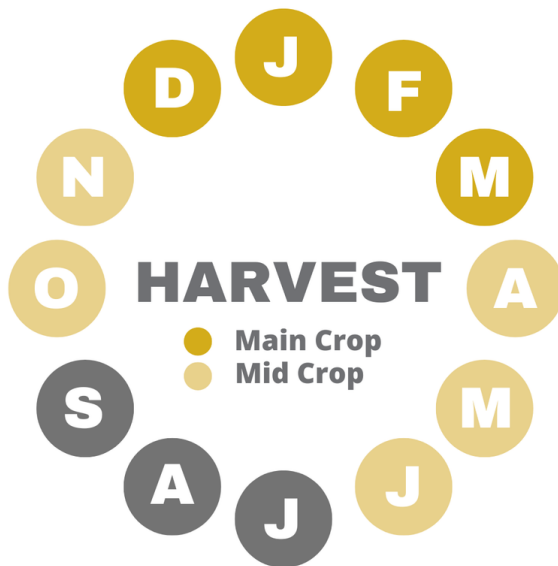
30%  
Bien fermentado

30%  
Semi fermentado

25%  
Defectos

120,  
25"  
-; -  
Condiciones de tostado

## Harvest



## Processing

**Composición varietal:** Mezcla de híbridos y clones (20% blanco; 25% lila)

**Acondicionamiento previo de pulpa:** -

**Método de fermentación:** cajones de madera tipo cascada

**Pre-secado:** 24h; 6 cm

**Secado:** 6 días

## Generales

**Productor:** CACAHUATL

**Coordenadas:**

**Disponibilidad:** ~ 8 MT / año

**Contacto:** 185sergio@gmail.com

**Teléfono:**