



KALL KAKAO

No muy lejos del legendario Machu Picchu, se cultiva con esmero el famoso cacao Chunchu, con sus preciados granos de pequeño tamaño.

El cuidadoso procesamiento posterior a la cosecha permite una expresión muy equilibrada con dulzor amaderado de coñac, fuertes notas de canela que terminan con sabores dulces afrutados de vino y toffee.

El perfume de la vainilla y el té verde recién hecho añaden a la experiencia de sabor la sensación de estar saboreando una bebida de cacao caliente con los Incas.

Calidad - Notas de sabor



almendras, cremoso, azahar, melocotón, toffee



dulzor amaderado de coñac, canela, vino dulce afrutado, toffee, té verde, vainilla

0.95

gr/grano
Tamaño del grano

56%

Bien fermentado

16%

Semi fermentado

0%

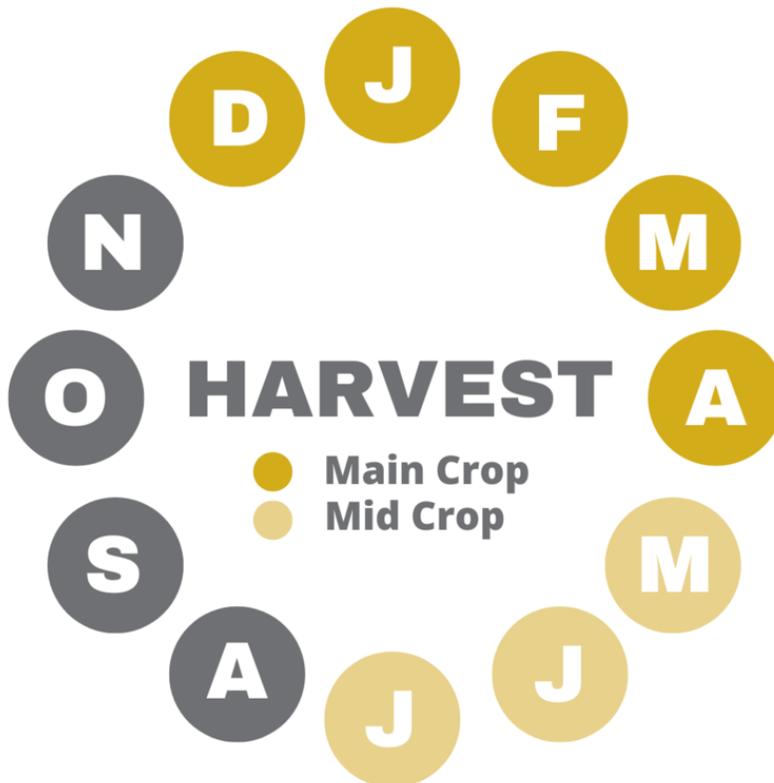
Defectos

112°C

22'; -
Condiciones de tostado

Harvest

Processing



Composición varietal: Chuncho (30% lila; 0% blanco)
Acondicionamiento previo de pulpa: /
Método de fermentación: cajas tipo cascada
Pre-secado: 24h; 6 cm
Secado: 6 días sobre mesas de madera

Generales

Productor: COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA ALTO URUBAMBA

Coordenadas: 12° 52' 09.13" S 72° 41' 47.17" W

Disponibilidad: ~ 25 MT / año

Contacto:

Teléfono: