



Oro del Chimchipe

LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES CACAOTEROS DEL DISTRITO DE HUARANGO, se fundó en marzo del 2008, estamos ubicados en la parte nororiental del Perú, cerca de la frontera con Ecuador, en los Valles del Río Chinchipe con un clima tropical de ceja de selva (Distrito de Huarango, Provincia de San Ignacio, Departamento de Cajamarca). La organización trabaja solo cacaos finos de aroma, esta organización se inició gracias a un aliado muy especial que es el norteamericano Brayan Hosley, Gerente General de la empresa Marañón Cacao, con esta empresa iniciamos las relaciones comerciales primero de compraventa de cacao fresco y luego de granos secos, esta relación comercial se mantiene hasta la actualidad y con esta empresa comercializamos nuestro grano de cacao tipo nacional. Por las leyes promulgadas en Perú no nos permite registrarnos como cooperativas, ya que todos los socios son familiares directos e indirectos, es por esta razón que en la actualidad nos transformamos en una empresa privada S. A. y pusimos una marca representativa a nuestros granos denominado **ORO DEL CHINCHIPE**.

Cuando Puro Nacional-Marañón cacao llega a la mesa, la atención adicional está allí de inmediato. Una complejidad increíblemente peculiar que va más allá del habitual carácter anuezado de Marañón viene a sorprender; El perfil floral aplastante de **Oro de Chimchipe** con rosas, jazmín y lavanda se mezcla con mango adobado dinámico y jengibre enchilado y confitado con un largo sabor afrutado de lichi. Si bien este cacao expresa perfectamente su potencial en altos porcentajes, el chocolate es complejo y bien equilibrado también, con cierta astringencia persistente de pieles de pistacho.

Su nombre es en Honor al río que da vida al valle que lleva el nombre de Chinchipe, anteriormente en este río se lavaba oro artesanalmente, en la actualidad la mayor cantidad de producción es cacao del tipo nacional.

Calidad - Notas de sabor



pistacho, achocolatado, toffee, agua de rosas



rosas, jazmín, lavanda, mango encurtido, jengibre confitado, lichi

1.46

gr/grano
Tamaño del grano

45%

Bien fermentado

30%

Semi fermentado

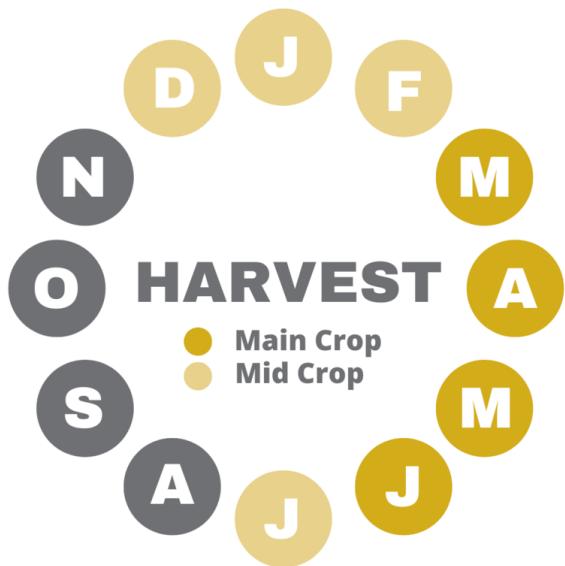
0%

Defectos

120°C

20'; -
Condiciones de tostado

Harvest



Processing

Composición varietal: Nacional (15% lila; 30% blanco)

Acondicionamiento previo de pulpa: overnight extended on perforated beds 6 cm

Método de fermentación: horizontal boxes

Pre-secado: 24h; 6-8 cm

Secado: 7 days on perforated tables

Generales

Productor: Asociacion de productores
Cacaoteros del distrito de Huarango
Dirección: Cal. Santa Rosa Nro. C-01 Cas.
Cigarro de Oro (Costado de Loza Deportiva-1
Piso-Verde), Huarango, San Ignacio, Cajamarca.

Coordenadas: 05° 17' 59.21" S 78° 48' 30.11"

W

Disponibilidad:~ 50 MT / año

Contacto:novasvicacao@gmail.com

Teléfono: +51 976089870

Facebook: [Asociación de Productores
Cacaoteros del Distrito de Huarango](#)

Presidente: Noe Vasquez Villa