



Puerto de Montaña

Genética excepcional de una zona poco explorada presenta los aspectos herbales del cacao del norte del país. Granos de color ligero con textura cremosa expresa notas de te verde, tomillo y comino con un toque picante/dulce de paprika. Las hierbas secas se mantienen por largo tiempo terminando a sabor de pasta de avellanas.

Este cacao proviene de Siuna, Nicaragua, región que alberga el Parque Nacional Cerro Saslaya, con ecosistemas representativos y características naturales destacadas, como su integración a la cordillera Isabela y la reserva de la biosfera de Bosawás, que representa el 15 % del territorio nacional. El Parque Nacional Cerro Saslaya es un macizo montañoso con una geología muy accidentada, con numerosos ríos que nacen o se alimentan de las aguas de estas montañas; con suelos profundos, arcillosos y oscuros en la superficie y rojo-amarillos en el subsuelo, porosos y con buen drenaje.

Presenta bosque nuboso y bosque húmedo tropical, que alberga una variada fauna representada por monos, jaguares, tigres, venados, tapires, gallinas silvestres y perdices, entre otros.



Calidad - Notas de sabor



orégano, tomillo, pimienta, espumosos, resina,
madera oscura, mazapán



cremoso, té verde, tomillo, comino, pimentón
rojo, pasta de avellanas

1.49
gr/grano
Tamaño del
grano

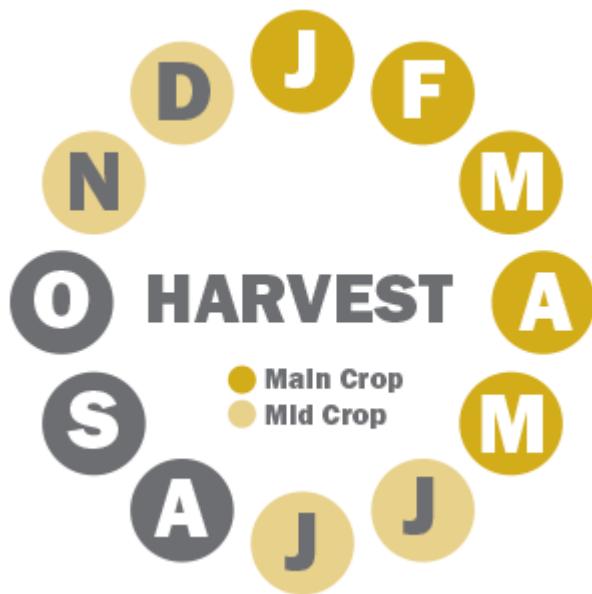
56%
Bien fermentado

28%
Semi
fermentado

0%
Defectos

120 ° C
25 °; 12 µm
Condiciones de
tostado

Harvest



Processing

Composición varietal: mezcla trinitaria (44% lila; 8% blanco)
Acondicionamiento previo de pulpa: /
Método de fermentación: bandeja (min. 480 kg)
Pre-secado: 48h; 8 cm; aire libre
Secado: 10 días de secado al sol; aire libre; bandejas de madera

Generales

Productor: Cooperativa Multisectorial Saslaya
COOMUSASC R.L.

Coordenadas: 13°43'31.8"N 84°56'23.0"W

Disponibilidad: ~10 - 15 MT/año

Teléfono: (505) 7542-4672