



Ficha técnica de cacao en grano seco “Cooperativa Agraria MANASABA Ltda.”

<b>CHOCONASH</b>		<i>Theobroma cacao</i> l. Cacao, Cocoa.  C H O C O   N A S H									
<b>Partida Arancelaria</b>		<b>Descripción</b>									
1801001000		Cacao en grano, entero o partido, crudo									
<b>Presentación</b>		Cacao en grano entero									
<b>Variedades</b>		forastero, trinitario (híbrido)									
<b>Método de fermentación</b>		Fermentación de 04 -06 días y 04 días mínimo de secado									
<b>Zona de Producción</b>		Tocache - San Martin									
<b>Principal Mercado</b>		Europa									
<b>Certificados</b>		Orgánico									
<b>Tamaño del Contrato</b>		Negociable									
<b>Meses Contrato Bolsa NY</b>		Marzo, Mayo, Julio, Setiembre y Diciembre									
<b>Horas Atención en Bolsa NY</b>		4:00 am a 12:30 pm									
<b>Precio</b>		Bolsa NY + PremiosCorrespondientes - FOB									
<b>Puerto de Embarque</b>		Callao - Perú									
<b>Marca</b>		“CHOCONASH”									
<b>Empaque</b>		Sacos de Polipropileno de 64 kg.									
<b>Calidad</b>		Grado I									
<b>VENTANA COMERCIAL</b>											
En e	Fe b	Mar	Abr	May	Ju n	Ju l	Ago	Se t	Oct	Nov	Dic
X	X	x	X	X	X	X	X	X	X	X	X

CARACTERISTICAS DEL CACAO POR GRADOS

GRADO	PORCENTAJE DE GRANOS				
	Mohosos	Pizarrosos	Dañados por insectos, germinados o planos	Fermentación	Perfil Sensorial
ORGÁNICO	0	0	2	Mayor a 80%	Achocolatado, Cítricos y Frutos Rojos

CALIDAD:

**Grado I:**  
**Fermentación mayor a 75%**  
**Humedad de 7.5 %**  
**Calibre hasta 100 pepas en 100gr.**

Manejamos parámetros de fermentación a pedido de los clientes.