

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

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