



Jr. Martin Pio Concha G-12
Quillabamba - La Convencion - Cusco
07864746.ma@gmail.com
cell: +51 961772256

Inti Natural Health

— Agroindustria —

FICHA TECNICA

CACAO CHUNCHO FERMENTADO

INFORMACION

NOMBRE DEL PRODUCTO	GRANOS DE CACAO CHUNCHO FERMENTADO
ORIGEN	Quillabamba La Convencion CUSCO

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Las masorcas del CACAO CHUNCHO es recolectado de forma manual para luego fermentarlo durante 5 - 7 días en cajas de madera, realizando remociones cada 12 horas hasta alcanzar temperaturas de 50°, para generar un cambio física homogéneo del grano, pasando luego al proceso del secado por 5 días mas con protocolos de remoción cada 4 horas hasta llegar a la humedad ideal del grano (8%).

CARACTERÍSTICAS DEL GRANO

Color	Marron oscuro
Olor	Agradable neta a chocolate
CALIDAD SENSORIAL	Granos con notas herbal, frutal y floral
HUMEDAD	8 %

PRESENTACION

- Saco de yute o saco de polipropileno de 50 kg cada uno.

ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar seco y ventilado, entre los 18 - 25 °C.

