



Inti Natural Health
— Agroindustria —

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

NIBS DE CACAO

FICHA TECNICA

INFORMACION

NOMBRE DEL PRODUCTO Nibs de cacao tostados / Granos de cacao tostados descascarillados.

ORIGEN Quillabamba La Convencion
CUSCO

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Este grano de cacao CHUNCHO es recolectado de forma manual para luego fermentarlo durante 5 días en cajas de madera, realizando remociones cada 12 horas 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%).

Deshidratados y descascarillados, reducidos a trozos mediante procesos mecánicos, sin eliminar ni añadir ninguno de sus elementos constituyentes.

CARACTERÍSTICAS FISICO QUIMICAS

Color	Marron
Olor	Caracteristico del cacao, sin olores extraños.
Calidad Sensorial	Granos con notas herbal y floral
Sabor	A cacao tostado, caracteristico.
FLOVONOL TOTALES	3.0 mg CAT/g
FENOLICOS	2.8 mg AG/g
CATEQUINA	0.1 mg/g
PH	5,2 - 5.8 %
CONTENIDO DE GRASA	30 - 32%
CADMIO	<0.04 mg/kg
PROTEINA	14,00 g

ALMACENAMIENTO

Almacenar en un lugar fresco y seco, libre de plagas y olores fuertes o extraños. Evitar la exposición directa al sol o a fuentes de calor.

PRESENTACION

SENVASE: Bolsa de polietileno de alta densidad.
PESO: Segun indicacion del cliente.

