

## **Udzungwa**Udzungwa Nationalpark, Tansania

Sourced As
Original Beans

84
Rating

## **Technische Informationen**

Kakaosorte	Trinitario	
Methode Fermentation	zentrale & kontrollierte Fermentation in Holzboxen	
Dauer Fermentation	6-7 Tage	
Level Fermentation	75-85 %	
Methode Trocknung	offene Sonnentrocknung auf Netzen	
Dauer Trocknung	6 - 8 Tage	
Feuchtigkeit	< 7 %	
Bohnengröße	100 - 130 g / 100 Bohnen	
Zertifizierung	BIO	

## Angaben zur Rückverfolgbarkeit 2019

Ankauf von Kakao in	39	Dörfern
Verbesserter Lebensstandard für	572	Kakaobauern
Biologische Bewirtschaftung von	375	Hektar Land
Aufforstung & aktiver Schutz von	53.013	Bäumen
Sequestrierung von	2118	Tonnen Co2

## Partner im Ursprung:

KokoaKamili & STEP