



Chuncho Urusayhua

Cusco, Peru

Sourced As
Original Beans

85
Rating

Technische Informationen

Kakaosorte	Chuncho
Methode Fermentation	zentrale & kontrollierte Fermentation in Holzboxen
Dauer Fermentation	4-5 Tage
Level Fermentation	60-70 %
Methode Trocknung	Vortrocknung ohne direktes UV Licht offene Sonnentrocknung auf Netzen
Dauer Trocknung	6 - 9 Tage
Feuchtigkeit	< 7 %
Bohnengröße	70 - 85 g / 100 Bohnen
Zertifizierung	BIO

Angaben zur Rückverfolgbarkeit 2019

Ankauf von Kakao in	14	Dörfern
Verbesserter Lebensstandard für	63	Kakaobauern
Biologische Bewirtschaftung von	254	Hektar Land
Aufforstung & aktiver Schutz von	1.700	Bäumen
Speicherung von	34.501	Tonnen Co2

Partner im Ursprung:

Coop. Alto Urubamba, CAMSA, Bioversity International & APPCACAO