



Piura Blanco
Piura, Peru

Sourced As
Original Beans

88
Rating

Technische Informationen

Kakaosorte	Nacional Blanco
Methode Fermentation	zentrale & kontrollierte Fermentation in Holzboxen
Dauer Fermentation	6-8 Tage
Level Fermentation	75-85 %
Methode Trocknung	geschützte Sonnentrocknung auf Netzen
Dauer Trocknung	7 - 8 Tage
Feuchtigkeit	< 7 %
Bohnengröße	100 - 120 g / 100 Bohnen
Zertifizierung	BIO

Angaben zur Rückverfolgbarkeit 2019

Ankauf von Kakao in	3	Dörfern
Verbesserter Lebensstandard für	96	Kakaobauern
Biologische Bewirtschaftung von	94.5	Hektar Land
Aufforstung & aktiver Schutz von	249.000	Bäumen
Sequestrierung von	1166	Tonnen Co2

Partner im Ursprung:

Norandino, Progreso, APPCACAO & Bioversity International