



Arhuaco
La Lengüeta, Kolumbien

Sourced As
Original Beans
88.5
Rating

Technische Informationen

Kakaosorte	Businchari
Methode Fermentation	zentrale & kontrollierte Fermentation in Holzboxen
Dauer Fermentation	5-7 Tage
Level Fermentation	80-85 %
Methode Trocknung	geschützte Sonnentrocknung auf Holzboden
Dauer Trocknung	7 - 9 Tage
Feuchtigkeit	< 7 %
Bohnengröße	95 - 115 g / 100 Bohnen
Zertifizierung	/

Angaben zur Rückverfolgbarkeit 2019

Ankauf von Kakao in	5	Dörfern
Verbesserter Lebensstandard für	154	Kakaobauern
Biologische Bewirtschaftung von	254	Hektar Land
Aufforstung & aktiver Schutz von	7.700	Bäumen
Sequestrierung von	503	Tonnen Co2

Partner im Ursprung:

Cacao de Colombia, ASOArhuaco & Cabildo Arhuaco