



Selva Tabasqueño
Selva Zoque, Mexiko

Sourced As
Original Beans

89.5
Rating

Technische Informationen

Kakaosorte	Tabasqueño
Methode Fermentation	zentrale & kontrollierte Fermentation in Holzboxen
Dauer Fermentation	5-6 Tage
Level Fermentation	80-90 %
Methode Trocknung	geschützte Sonnentrocknung auf Netzen
Dauer Trocknung	6 - 7 Tage
Feuchtigkeit	< 7 %
Bohnengröße	100 - 130 g / 100 Bohnen
Zertifizierung	BIO

Angaben zur Rückverfolgbarkeit 2019

Ankauf von Kakao in	2	Dörfern
Verbesserter Lebensstandard für	60	Kakaobauern
Biologische Bewirtschaftung von	110	Hektar Land
Aufforstung & aktiver Schutz von	50.000	Bäumen
Sequestrierung von	476	Tonnen Co2

Partner im Ursprung:

Agrofloresta & Conservation International