



À PROPOS DE CE CACAO

Lorsque l'aventure du transport de ces cacaos à la voile a commencé, nous étions conscients de l'importance de travailler sur l'approvisionnement en collaboration avec nos amis de CACAOHUNTERS. Cela garantirait que, au milieu d'une tempête de hausse des prix internationaux du cacao et de risques liés à la qualité, nous pourrions rester efficaces à tous les niveaux et assurer un approvisionnement régulier en cacao. Le cacao est produit par les communautés rurales et certains groupes ethniques indigènes (Wiwa).

La génétique du cacao est un mélange de matériaux hybrides et de clones. Les hybrides sont des matériaux qui ont été distribués sur l'ensemble du territoire colombien sans que l'on connaisse précisément leur origine. La théorie la plus reconnue est qu'ils proviennent de la vallée du fleuve Cauca et des rives du fleuve Magdalena, mélangés à des matériaux vénézuéliens de la partie sud du lac Maracaibo.

Ferme	Asoproagro & Asoagroperija
Altitude	800
Variétés	Clones ICS
Fermentation (temps)	7 jours
Fermentation	75%
Séchage	10 jours sur lits surélevés
Période de récolte	Décembre - Mai
Type de récolte	Manuelle

