

EL COPINOL ESCONDIDO

El Salvador • Morazan • El Tablon



À PROPOS DE CE CACAO

Elmer a commencé à planter du cacao par hasard. Son oncle lui a donné onze cabosses, il a alors planté les graines et a obtenu ses 170 premiers arbres de cacao. En même temps, ils ont planté des agrumes et des arbres fruitiers. Son entourage a été surpris par la couleur et la grande taille des fèves, qualifiant son cacao de mauvaise qualité. Elmer et sa famille n'ont jamais abandonné, ils ont ensuite commencé à planter la variété trinitario et ont également ouvert leur propre chocolaterie. Aujourd'hui, à sa grande surprise, les gens admirent son cacao criollo pour les arômes de ses fèves blanches.

"Je peux dire que je vis de ma production et que le cacao a changé ma vie."

Ferme	El Copinol Escondido
Producteur	Elmer Martinez
Altitude	1000
Variétés	Trinitario, Criollo, Clones fins de aroma
Fermentation (temps)	6 jours
Fermentation	85%
Séchage	18 jours sur lits surélevés
Période de récolte	Septembre - Mai
Type de récolte	Manuelle

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR

