

FICHA TÉCNICA DEL CACAO BLANCO DE PIURA – LA PAREJA



INFORMATICA TECNICA		
Nombre del Productor:	Joe Huachez Tamariz	
Nombre Producto:	Cacao en grano	
Nombre Científico:	Theobroma cacao L.	
Variedad:	Criollo (Cacao blanco de Piura)	
Zona de producción	La Pareja, Piura	
Distrito	San de Bigote	
Provincia	Morropón	
Región	Piura	
INFORMACION DEL PRODUCTO		
Producto:	Cacao en grano seco.	
Aspecto Físico	Cacao en grano seco de alta calidad.	
Calidad Sensorial	Notas cítricas y afrutadas con matices a frutos secos y baja acidez	
	Cacao	Grado 1
	Fermentación	85 %
	Humedad Max:	6.5 % - 7%
	Porcentaje de cacao blanco	60 %- 70 %
	Grano violáceo Max:	
	Grano Pizarroso Max:	
	Grano Mohoso Max:	
	Defectuoso Max 500 gr.	
	Peso de Min 100 granos:	126 gramos
Presentación	SACOS DE YUTE 65 KG	
Volumen	A requerimiento del cliente	
Disponibilidad	Campaña Grande : Diciembre a Marzo Campaña Chica: Junio a setiembre.	
Contenido Cadmio	0.435 ppm	

