🏷️ Ficha Técnica – Selección de cosecha Cacao Gran Blanco Grado Especial

Característica	Especificación
Origen y Trazabilidad	**Zona de producción:** Valle del Alto Piura, Fundo *La Pareja, SJD Bigote, Piura.* **Altitud:** 300 – 600 m s.n.m. **Clima:** Semiárido tropical, con temperaturas entre 22 °C y 32 °C **Sistema de cultivo:** Agroforestal, bajo sombra natural **Método de cosecha:** Manual, selección de mazorcas maduras. Piura reconocido por complejidad de sabor, aroma fino y óptima fermentación
Variedad	Cultivar Gran Blanco de Piura.
Productores	Pequeños agricultores con protocolos postcosecha rigurosos.
Contenido de Humedad	Máx. 6.5 %
Recuento de Granos	> 100 granos por 100 g
Nivel de Fermentación	≥ 80%
Granos Violetas	< 12%
Granos Mohosos	> 1%
Granos Pizarrosos	< 3%
Germinados y Planos	< 3%
Almendra o grano blanco	≥ 70%
Perfil Sensorial	**Aroma:** Citrico, frutal, con notas de frutos secos **Sabor:** Dulce, baja astringencia y amargor reducido

	Notas distintivas: Pasas, almendras, ligeros toques cítricos **Cuerpo:** Redondo y balanceado
Empaque	Sacos de yute y Graimpro de 50 kg o requerimiento del cliente.
Uso Ideal	Producción de chocolate Premium. Coberturas gourmet. Bombonería y chocolatería de alta gama. Catas y concursos internacionales.