



Nicaragua



Unbox Creativity.

## LA COLECCIÓN CHOCOLATES RARE

# RUGOSO 71%

## CHD-P71RUGO-U73

Nicaragua se encuentra en América Central, entre el océano Pacífico y el mar del Caribe. Es una tierra rica en flora y fauna, llamada "La tierra de los lagos y los volcanes" por sus incontables volcanes, la mayoría aún activos, además de lagos, ríos y lagunas que nos ofrecen paisajes preciosos.

Nicaragua cuenta con un clima tropical, y la agricultura proporciona la mayoría del estímulo económico gracias a todas las oportunidades que esta tierra ofrece a su gente.

Las zonas más productivas en el país son Bocay, El Cua, La Dalia y Nueva Guinea. Nuestros compañeros también colaboran con agricultores en la reserva protegida de Bosawas, la reserva forestal más grande en América

Central.

### COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO

71 % mín. cacao / 42 % grasa

FLUIDEZ : - ●●●●○+

ALÉRGENOS : Leche

HECHO CON LECITINA DE GIRASOL

FORMATO : Pistoles



MODO APLICACIÓN:



Múltiples aplicaciones

### BEANS GENETICS :

Los granos Rugoso son granos **finos trinitarios-criollos** de origen 100 % nicaragüense.

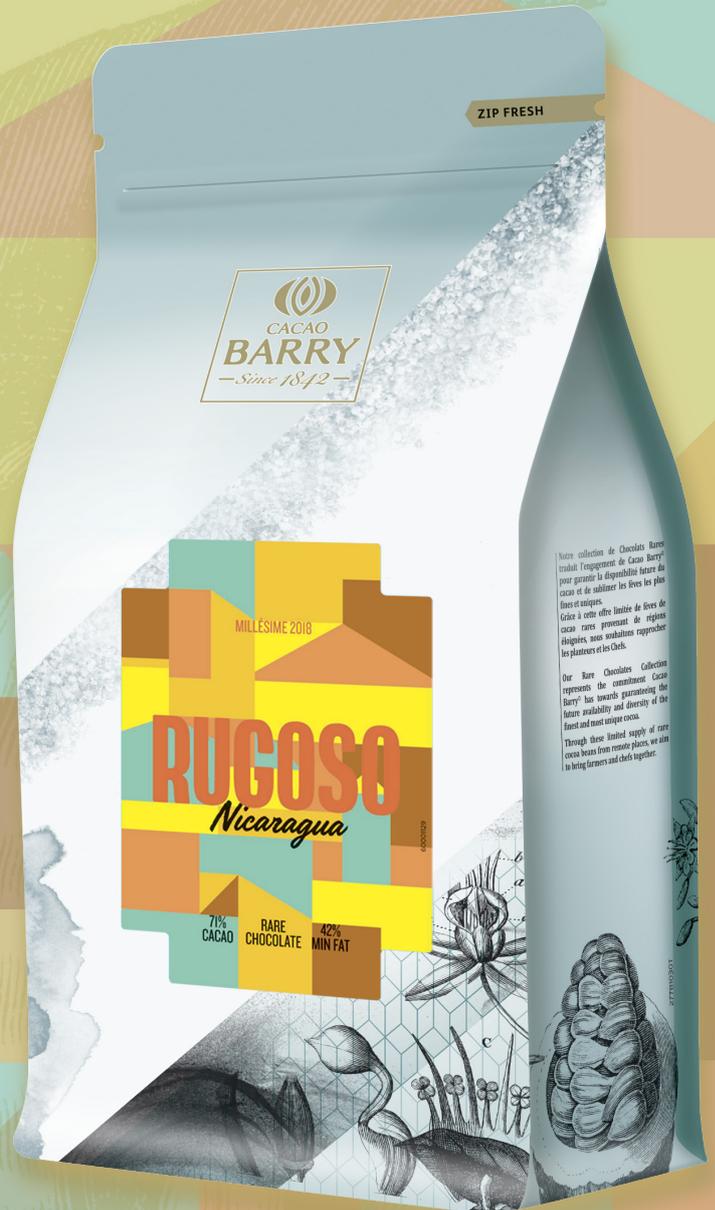
Estos granos son trinitenses y tienen genes criollos. En algunos lotes puede haber hasta un **40% de granos blancos**.

FERMENTACIÓN : 5 días-2 vueltas en cajas de madera.

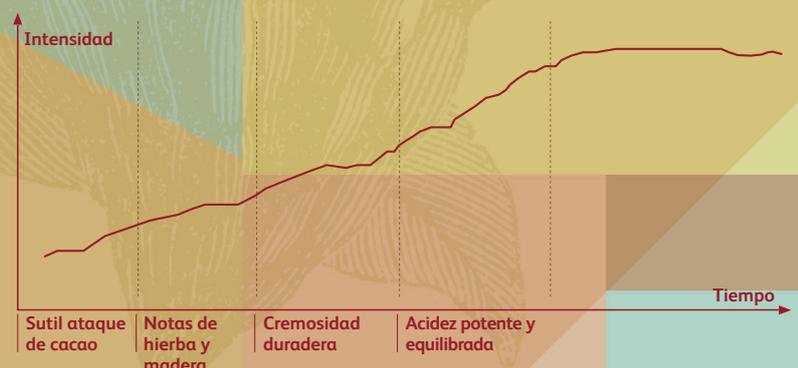
SECADO : 7 días, secado al sol.

ÉPOCAS DE COSECHA : Octubre y Junio.

DESCRIPCIÓN DEL SABOR : Rugoso 71 % nos obsequia con **una experiencia de sabor cálida y progresiva**, liberando sutiles notas cremosas, de **hierba y madera**, resaltadas por una **ligera adustez**.



### EVOLUCIÓN DEL SABOR :





Unbox Creativity.

## LA COLECCIÓN CHOCOLATES RARE

**CLIMA :** Clima tropical.

**COOPERATIVA :** Ingemann Fine Cocoa es una familia de proveedores nicaragüenses de cacao fino que se gestionan ellos mismos. De ellos surge un despliegue de diferentes tipos de cacao con perfiles de sabor perfectamente diferenciados, y de variedades únicas como Rugoso.

**INFORMACIÓN PLANTACIÓN :** 400 plantaciones en total. De 2 a 3 ha de media por plantación.

**AGRICULTORES :** Familia Flores y familia Ragama entre otras 398 familias.

**BENEFICIOS PARA LOS AGRICULTORES :** La calidad y diversidad de sabores de estos granos nicaragüenses deben dar beneficios a toda la gente involucrada en la cadena de valor. Ingemann garantiza a cada productor 30 años de acceso al mercado a un precio premium, el cual es mayor que cualquier otro existente.

**TRAZABILIDAD :** Toda la información relacionada a los granos está registrada (pH, evolución de la temperatura durante la fermentación, etc.) se puede encontrar en su "Hoja de registro del lote".

**PROYECTO ESPECIAL :** Proyecto Adapta es un proyecto de 4 años financiado por Ingemann, y codesarrollado por la organización nicaragüense no gubernamental Centro Humboldt y la agencia de desarrollo internacional Christian Aid. Su objetivo es conseguir que los productores de cacao y miel a pequeña y mediana escala en Nicaragua se adapten al cambio climático, con negocios productivos y sostenibles.

**VISITA A LAS PLANTACIONES :** Organizado una vez al año por Cacao Barry®.

**PRODUCCIÓN ANUAL :** 20 mT

**LUGAR DE PRODUCCIÓN :** Meulan, Francia

**PAQUETE CON CIERRE ZIP**

**CERTIFICACIÓN :** Kosher Dairy y Halal

**DURACIÓN :** 24 meses

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO :**

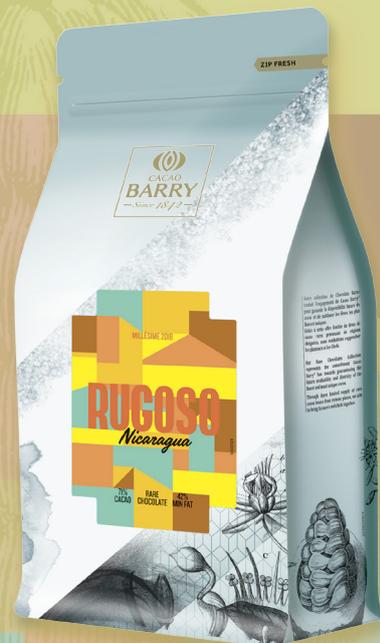
Guardar el producto en un sitio limpio, seco (máx. 70 % de humedad relativa) e inodoro.

**TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO :**

12 - 20 °C

**CÓDIGO PRODUCTO** CHD-P71RUGO-U73

<b>FORAMTO :</b>	<b>1kg</b>
<b>CÓDIGO BARRAS UNIDAD</b>	<b>3073419313327</b>
<b>DIMENSIONES H x L x I</b>	<b>290 x 160 x 85 mm</b>
<b>Formato caja :</b>	<b>6 x 1kg</b>
<b>CÓDIGO BARRAS CAJA</b>	<b>13073419313324</b>
<b>DIMENSIONES H x L x I</b>	<b>390 x 260 x 185 mm</b>



itinerario

cacao-barry.com

@cacaobarryofficial

BARRY CALLEBAUT Iberica - Rambla Catalunya, 6, 1º - 08007 Barcelona  
Teléfono: + 34 93 470 56 76 - Fax: + 34 93 470 56 70