



CACAO Y CHOCOLATES

NCM 1801.00.00

NCM 1806.31.10

EMPRESA



Cooperativa de pequeños agricultores fundada hace 21 años, trabaja la organización de la producción de pequeños agricultores, además de la sostenibilidad.



Historia y tradición, respeto socioambiental, preservación de la Mata Atlántica, cultura de varios pueblos y etnias del Sur de Bahia, confiabilidad, transparencia, rastreabilidad, origen y calidad certificada. Además de eso, tenemos cacao convencional, con certificación orgánica y/o certificación UTZ.



+55 (73) 9 9813.8524
 coopercentrosul@cacausulbahia.org
www.cacausulbahia.org
 @cacausulbahia

PRODUCTOS



Cacao da calidad superior

Almendras de cacao especial con calidad superior, rastreabilidad por QR Code, estándar y certificación IC Sul da Bahia. Especificaciones mínimas de las

almendras:

- Humedad Máxima: 8%;
- Fermentación mínima: 65% (de almendras totalmente marrones);
- Subfermentación máxima: 15%
- Defectos máximos: 3% para moho interno, insecto, germinadas, achatadas (suma) y 1% máxima de ardosia.
- Aroma natural libre de olores extraños;
- Libre de materias extrañas;

- **Chocolate Intenso 65% puro**
- **Chocolate Intenso 65% con nibs**
- **Chocolate Intenso 65% con inclusión**



DETALLES SOBRE CAPACIDAD PRODUCTIVA, SAZONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



Capacidad Cacao superior

250 toneladas al año.
 Sazonalidad: 2 cosechas, producción 8 meses del año con un intervalo de 4 meses.



Capacidad Chocolate

1 tonelada por mes, pero con capacidad de expansión para hasta 5 toneladas por mes. Sazonalidad: no tiene, producido 12 meses al año.



Cacau Sul Bahia
 Ciudad: Ihéus
 Estado: Bahia
 Brasil

CERTIFICAÇÕES

