

FICHE TECHNIQUE CACAO EN POUDRE « EL INTI »

Informations générales

Notre cacao en poudre est fait à partir des fèves de cacao de la variété Criollo, qui renferment des grandes quantités de beurre de cacao et possèdent beaucoup d'arômes. C'est une variété traditionnelle originaire de la région, idéale pour l'élaboration de chocolats fins et subtils.

Provenance et transformation

Les fèves de cacao proviennent de la Coopérative Pangoa, Satipo, Pérou, l'obtention de la poudre se fait aussi au Pérou chez un artisan chocolatier.

Filière

SALDAC développe cette filière au Pérou selon les critères du cahier des charges de MINGA, collectif pour une économie équitable. Saldac se rend chaque année sur place.

Saldac s'est engagé à plus de transparence en participant au SAF : Système d'Analyse des Filières (pilote par Minga)

Certification biologique

AB par ECOCERT

Certification équitable : SPP « Producteurs Paysans »

www.spp.coop

Produit garanti sans OGM et non ionisé

Caractéristiques physiques :

Humidité : 3,9 %

Couleur : marron clair

Saveur : puissant et cacaoté

Dégraissé : 12-15 %

Caractéristiques nutritionnelles (valeurs moyennes pour 100g)

Glucides : 50,4 g (dont sucres 2,8 g) Lipides : 13,1 g (dont acides gras saturés 7,06 g) Protéines : 26,4 g Sel : 0,02 g Valeur énergétique : 425 kcal / 1 790 kj

Fer : 16,2 mg Magnésium : 524 mg Calcium : 155 mg Phosphore : 888 mg

Conditions de stockage et de conservation, conditionnement

Stocker au sec et à l'abri de la lumière.

Conditionnées en 250 g, 1 kg, et 25 kg.

Conservation 3 ans à partir de la fabrication.