



Nicaragua



Repensez Vos Limites.

LA COLLECTION DE CHOCOLATS RARES

RUGOSO 71%

CHD-P71RUGO-U73

Situé en Amérique centrale, entre l'océan Pacifique et la mer des Caraïbes, le Nicaragua se distingue par une faune et une flore d'une extrême richesse. Le Nicaragua est surnommé « Le pays des lacs et des volcans » en raison de ses innombrables volcans, pour la plupart toujours en activité, et de ses lacs, rivières et lagons qui composent un panorama d'exception.

Le Nicaragua baigne dans un climat tropical. Son agriculture représente l'essentiel de son activité économique en raison des nombreuses opportunités offertes par cette terre.

Bocay, El Cua, La Dalia et Nueva Guinea constituent les zones les plus productives du pays. Nous travaillons également en collaboration avec des agriculteurs dans la réserve protégée de Bosawás, qui forme la plus grande réserve forestière d'Amérique centrale.

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR

71 % min. de cacao / 42 % de M.G.

FLUIDITÉ : - ●●●●○+

ALLERGÈNES : Milk

MADE WITH SUNFLOWER LECITHIN

FORMAT : Pistoles



TYPE D'APPLICATION :



Applications Multiples

GENETIQUE DES FÈVES :

Les fèves de cacao Rugoso proviennent exclusivement de **fèves trinitario-criollado** originaires du Nicaragua. Ces fèves de variété trinitario ont été transformées avec des gènes criollo. Certains lots peuvent contenir jusqu'à **40 % de fèves blanches**.

FERMENTATION : 5 jours, fèves retournées 2 fois dans des caisses en bois.

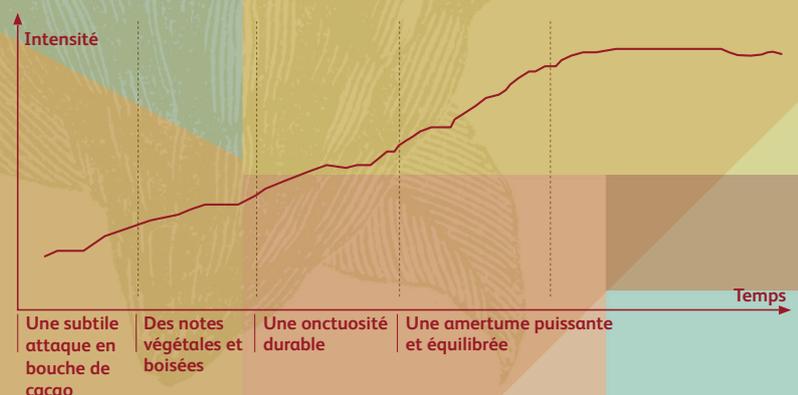
SÉCHAGE : 7 jours, séchage au soleil.

MOMENT DE RÉCOLTE : Octobre et juin.

PROFIL DE GOÛT : Le chocolat Rugoso 71 % offre une **expérience gustative caractérisée par des saveurs chaudes**, libérant progressivement de subtiles notes crémeuses, **végétales et boisées**, rehaussées d'une **légère astringence**.



L'ENVOL DES SAVEURS :





Repensez Vos Limites.

LA COLLECTION DE CHOCOLATS RARES

CLIMAT : Climat tropical.

COOPERATIVE : Ingemann Fine Cocoa est une entreprise familiale qui fournit du cacao raffiné du Nicaragua. Elle produit une vaste gamme de cacao aux profils aromatiques très sophistiqués ainsi que des variétés exclusives telles que Rugoso.

INFORMATION PLANTATION : 400 plantations au total. Superficie moyenne de la plantation : 2 à 3 ha.

PRODUCTEURS : Les familles Flores et Ragama, parmi 398 autres familles.

BÉNÉFICES PRODUCTEURS : La qualité et la diversité des arômes de ces fèves de cacao nicaraguayennes devraient bénéficier à l'ensemble des acteurs impliqués dans leur chaîne de valeur. Elles garantissent à chaque producteur un accès au marché pendant 30 ans et une prime très avantageuse, bien plus élevée que n'importe quelle autre prime existante.

TRAÇABILITÉ : Dès la récolte des fèves de cacao, toutes les informations sont enregistrées (pH, évolution de la température au cours de la fermentation, etc.). Ces données sont compilées dans la « Fiche d'identité de lot » disponible sur le site d'Ingemann.

PROJET SPÉCIAL : Le Proyecto Adapta est un projet sur quatre ans soutenu par Ingemann, et développé en collaboration avec l'ONG nicaraguayenne Centro Humboldt ainsi que l'organisation de développement international Christian Aid. Leur objectif consiste à permettre aux petits et moyens producteurs de cacao et de miel nicaraguayens de s'adapter au changement climatique tout en maintenant une activité rentable et durable.

PLANTATION TRIP : Organisé une fois par an par Cacao Barry®.

PRODUCTION ANNUELLE: 20 mT

LIEU DE PRODUCTION : Meulan, France

PACK À FERMETURE ZIP

CERTIFICATION : Kosher Dairy et Halal

DURÉE DE CONSERVATION : 24 mois

CONDITIONS DE STOCKAGE :

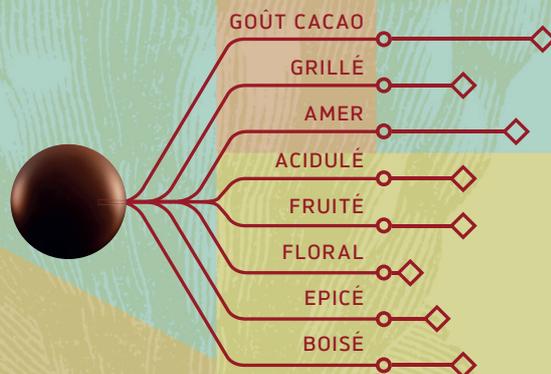
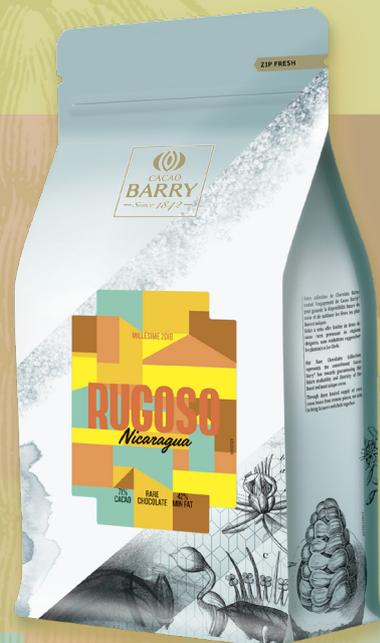
Conserver le produit dans un espace propre, sec (max. 70 % d'humidité relative) et inodore.

TEMPÉRATURE DE STOCKAGE :

12 - 20 °C

CODE PRODUIT CHD-P71RUGO-U73

CONDITIONNEMENT : UNITAIRE	1kg
CODE-BARRE UNITAIRE	3073419313327
DIMENSIONS H x L x l	290 x 160 x 85 mm
CONDITIONNEMENT : CAISSE	6 x 1kg
CODE-BARRE CAISSE	13073419313324
DIMENSIONS H x L x l	390 x 260 x 185 mm



itinerario

cacao-barry.com



BARRY CALLEBAUT France 5, boulevard Michelet - 78250 HARDRICOURT
Tél : +33 1 30 22 84 00 - Fax : +33 1 30 22 87 74