

# アリバ5日発酵 2023

ナショナルコンプレックス

フローラル、アーモンド、フレッシュオリーブ、いちご、ハチミツなどの上品な香りと、クセのないまろやかでコクのある甘み



## フレーバー情報

華やかで上品な香り

苦味	●
酸味	●
甘み	●●
渋み	●
旨み	●●
発酵臭	なし
不快臭	なし



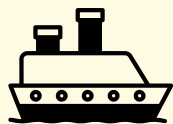
## 栽培情報

品種	アリバナショナルコンプレックス
生産者	ウィニャック組合
農家	ウィニャック組合の小規模家族農家87世帯
産地	エクアドルナポ県アルチドナの28コミュニティ
標高	400-700m
気候	熱帯雨林気候
栽培方法	チャクラ農法(農薬化学肥料不使用)
収穫時期	2023年4月
認証	チャクラ認証取得。USDA-ORGANIC, ECBIO141 Non-EC Agriculture取得



## ポストハーベスト情報

集荷	組合がまとめて集荷
発酵	三段木箱発酵で約5日
乾燥	テント内で台上で天日干し7日~10日
クリーニング	3回選別
カカオ豆サイズ目安	100gあたり81粒=100粒あたり123g
発酵率	88%
カビ	0%
欠陥豆	0%
虫害	0%
紫豆	2%
水分値	4%
カドミウム	0.3ppm未満



## 輸送保管情報

輸入方法	船(15度以下) 2023年12月入港
保管	20度以下定温