



SPECIALTY CACAO

## TRACABILITÉ FÈVE DE CACAO



### ORIGINE

Chinameca, Sierra Tecapa, El Salvador

### PRODUCTEUR

Cyrille Beraud

### FINCA

La Catarina

### ALTITUDE

750 m

### SUPERFICIE

5 hectares

### VARIÉTÉS

Trinitarios finos de Aroma

### TEMPS DE FERMENTATION

7 jours dans des caisses en bois de conacaste

### FERMENTATION DE LA FÈVE

71%

### RÉCOLTE

2021/2022

### PÉRIODE DE RÉCOLTE

Septembre à décembre

### PRATIQUES AGRICOLES

Sous ombrage d'arbres d'ingas, de cèdres, de manguiers, de lauriers et de moringas.

### PRODUCTION ANNUELLE

6 tonnes

### LOT POUR BELCO

750 kg

### GAMME

Microlot

✓ Analyse métaux lourds

✓ Analyse pesticides

## NOTRE HISTOIRE AVEC CYRILLE

Cyrille est français. Boulanger et chocolatier de profession, sa passion pour le cacao n'est pas nouvelle. Il a toujours eu le rêve de produire son propre cacao pour le transformer en France, c'est donc en toute logique qu'il a investi dans une ferme appartenant à la famille de sa femme dans la Sierra Tecapa au Salvador.

Le modèle de son exploitation est pour nous unique. Finca La Catarina est une exploitation qui se trouve à une altitude considérable pour du cacao (750 m) car cette ferme était historiquement dédiée à la culture du café. Un des principaux avantages de la ferme est son système de récupération des eaux de pluie couplé à de nombreux arbres d'ombrage qui ont été préservés dans le remplacement du café pour le cacao il y a 10 ans. Ce terroir d'exception, l'ombrage, le sol volcanique riche en matières organiques et des pratiques agricoles en polyculture forment un environnement unique.

Au sein de l'exploitation, une série de pratiques sont mises en œuvre telles que :

- l'utilisation des résidus végétaux disposés aux pieds des cacaoyers
- des pratiques structurelles pour la conservation des sols et la gestion de l'eau
- des plantations en courbes de niveau
- l'utilisation de produits biologiques pour la nutrition et la protection des cultures.

## PROFIL SENSORIEL

ARÔMES

PANELA  
FRUITS TROPICAUX

SAVEURS

CACAO  
TAMARIN  
NOIX  
AMANDE GRILLÉE  
NOIX DE COCO

EL SALVADOR – FINCA LA CATARINA