



EL SALVADOR – FINCA LOS ANGELES

Le cacao rêvé par Stéphanie



NOTRE HISTOIRE AVEC STEPHANIE & LENNY

Finca Los Angeles a été créée au début des années 1900 par l'arrière-grand-père de Stéphanie. Depuis, elle a été exploitée par différents membres de la famille, avec de grands cycles de prospérité et de récession. Stéphanie a commencé à reconstruire la ferme en 2006 et Lenny l'a rejoints en 2010. Grâce à leur travail, la ferme a atteint aujourd'hui un stade de pleine production. Ayant obtenu la meilleure note parmi les lots sélectionnés pour participer à l'édition 2023 de la COEX, la finca Los Angeles peut compter sur une équipe extrêmement investie. Francisco, le manager et responsable des pratiques post-récolte a été formé au cacao et une partie de cette expérience les amène à réaliser leurs rêves, dont l'un est simple : être reconnus pour la qualité de leur production.

La ferme est un véritable refuge pour la faune et la flore, les pratiques manuelles de désherbage nécessitent des efforts supplémentaires. Finca Los Angeles est autonome car elle possède de multiples réservoirs d'eau de pluie qui alimentent la plantation, au centre de la propriété se trouve également un centre de séchage impeccable pour le cacao et le café.

La maison centrale où vivent Don Lenny et Stéphanie est un véritable paradis à quelques pas de leur nouvel entrepôt où ils stockent leur cacao, la qualité est garantie dans les moindres détails. À 750 m d'altitude, leur cacao est considéré comme un cacao d'altitude au Salvador, où la plupart des plantations de cacao se situent à moins de 500 m d'altitude.

En résumé, Finca Los Angeles est un projet unique qui réunit durabilité et régularité pour les années à venir.

NIVEAU D'AGROFORESTERIE

	SIMPLE	COMPLEXE	FORÊT
Nombre d'essences d'arbres	3 à 5	5 à 10	+ de 10
Types d'arbres	+ de 50% exotique	+ de 50% endémique	+ de 70% endémique
Nombre de strates	Monostraté	Minimum 2	Minimum 3

TRAÇABILITÉ FÈVE DE CACAO



ORIGINE

Tecpan, Usulutan, El Salvador

PRODUCTEUR

Stephanie Andersen and Lenny Lind

FINCA

Los Angeles

ALTITUDE

720 m

SUPERFICIE

7 hectares de cacao et 28 de café

VARIÉTÉS

Clones fins de aroma, Criollo

TEMPS DE FERMENTATION

6 jours dans des caisses en bois de concacaste

FERMENTATION DE LA FÈVE

88%

SÉCHAGE

16 jours sur lits surélevés au soleil

PÉRIODE DE RÉCOLTE

Septembre à janvier

PRATIQUES AGRICOLES

Récolte manuelle et sélective.

Culture sous ombrage d'arbres endémiques (Ingas, arbres fruitiers et agrumes).

Polyculture avec une production caféière.

PRODUCTION ANNUELLE

Environ 1 tonne

LOT POUR BELCO CROP 22/23

673 kg

PRIX FARM GATE

2,25 USD/LB

ANALYSES QUALITÉ

✓ Métaux lourds & pesticides

PROFIL SENSORIEL

LIQUEUR DE CACAO

Noix de coco, zapote, ananas, fraise, yaourt, fruits tropicaux, notes florales, malt.

CROP 22/23

