Fiche produit : Feves de cacao fermentees et sechees

Cooperative Terres d’Or (document fictif de demonstration)

Origine : Daloa, San-Pedro
Saison de recolte : Oct. a mars (principale), mai a aout (mi-saison)
Conditionnements : Sacs de jute de 60 kg
Calibre / finesse : Environ 100 feves pour 100 g
Humidite : <= 7,5 %
Quantite minimale : 25 tonnes
Delai indicatif : 3 a 6 semaines

Caracteristiques indicatives. Aucune certification revendiquee.
Document fictif : ne pas utiliser pour une commande reelle.