



Silica Trading

CACAO DATA SHEET	
VARIETY	CLASSICAL. Criollo beans, forastero beans, and trinitario beans. OTHER. CCN51
SCIENTIFIC NAME	Theobroma cacao L
ORIGIN	High Amazon
CHARACTERISTICS	Cacao beans contain approximately: 54% cacao butter, 11.5% proteins, 9% cellulose, 7.5% starch and pentosans, 5% water, 1% sugars, 0.2% caffeine
OTHER FEATURES	Family: Malvaceae Color: Brown, dark purple. Shape: Round and elongated Flavor: Bitter
DESCRIPTION AND SPECIFIC FEATURES	Hard-crusted fruit. It changes color while ripening from white-yellow to red. Its pulp, filled with seeds, has fiber, glucose, saccharose, vitamins A, B1, B2, C, niacin, and minerals such as magnesium, copper, chrome, manganese, zinc, iron, phosphorus and calcium. It contains a large number of antioxidants that protect cells from free radicals, preventing diseases. Chocolate and cocoa butter are extracted from its fermented and processed seeds.



Silica Trading

FICHA TECNICA DEL CACAO Ó CACAOTERO	
VARIETADES	CLASICAS. Cacao Criollo, el Forastero y el Trinitario. OTRAS. CCN51
NOMBRE CIENTÍFICO	Theobroma cacao L (Alimento de los Dioses) (“L” botánico Lineo)
ORIGEN	Alta Amazonía
CARACTERÍSTICAS	Los granos de cacao contienen entre otros aproximadamente: 54% manteca de cacao, 11,5% proteínas, 9% celulosa, 7,5% almidón y pentosanos, 5% agua, 1% azúcares, 0,2% cafeína
OTRAS CARACTERÍSTICAS	Familia: Malvaceae Color: Café – Morado oscuro Forma: Redondas alargadas Sabor: Amargo
DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS PARTICULARES	Fruto de cáscara dura y una coloración que va desde amarillo blanquecino a rojo oscuro. Contiene una pulpa de color blanco o rojiza con semillas y contiene fibra, glucosa y sacarosa, vitaminas A, B1, B2, C, niacina y minerales como magnesio, cobre, cromo, manganeso, zinc, hierro, fósforo y calcio y una gran cantidad de antioxidantes que protegen las células de radicales libres, previniendo enfermedades. De sus semillas fermentadas y procesadas se extrae la parte utilizada en el chocolate, la manteca de cacao.