

cacau

Nome científico: **Theobroma cacao**.

Origem:

Amazônia - já era consumido na floresta há 5,5 mil anos no sudeste do Equador na forma "fino de aroma", hoje utilizada pela indústria do chocolate.

Áreas geográficas

produtoras de cacau: África, América Central, Norte e Sul, Ásia e Oceania. No Brasil, o estado da Bahia é o maior produtor.

A extração do cacau em pó e da manteiga é feita pela fermentação e processamento das sementes.

Tamanho do cacauzeiro: pode variar entre 5m e 7m de altura, podendo atingir até 20 m de altura em caso de crescimento em estado silvestre.

Como cacau em pó são fabricados os chocolates e outras receitas, sendo mais nutritivo e contendo menos gordura.

A polpa pode ser usada no preparo de sucos, geleias, destilados, iogurtes, doces e sorvetes.

Em uma xícara de cacau em pó contém: 17 gramas de proteínas, 50 gramas de carboidratos, 196 calorias, 27 gramas de fibras e 1 grama de açúcar.

Cacauzeiros são cultivados em três grandes grupos de complexos genéticos:

a) Criollos:

Considerado de qualidade superior, porém menos vigoroso e mais vulnerável a doenças.

b) Forasteros:

Variedade mais difundida - 80% da produção mundial.

c) Trinitarios:

Constituem as populações híbridas de cruzamentos espontâneos de Criollos e Forasteros. Seus frutos e sementes têm características intermediárias entre os grupos que lhes deram origem.

Podem ser propagados por enxertia, enraizamento e semente

O cacau contém

potássio, que regula os batimentos cardíacos e a pressão sanguínea; fósforo, magnésio e cálcio para construir os ossos, tecidos e nervos; inúmeras vitaminas como as do complexo B e a niacina, que age nos músculos, no sangue e nos nervos.



Acesse

biofabrica.org.br e saiba mais!

A Biofábrica produz mudas de cacau

Contato: 75 3689.6103

