

BUENAS PRÁCTICAS CACAO

CACAO SIGNIFICA "ALIMENTO DE LOS DIOSES" Y TIENE UN SIN FIN DE BENEFICIOS QUE PUEDEN SER OBTENIDOS SIEMPRE Y CUANDO SE SIGAN LOS PROCESOS Y PRÁCTICAS ADECUADAS PARA TRABAJARLO.

El chocolate es un dulce delicioso que causa placer en quien lo consume. Este se origina por una planta llamada cacao, pero ¿Cómo se vuelve chocolate el cacao? ¿Qué tenemos que hacer para lograr un chocolate de calidad?

Paso 1
Cosecha del
cacao

Paso 2
Quebrado
de cacao

Paso 3
Fermentación

Paso 8
Molienda

Seguir cada
paso
adecuadamente
nos asegura,
calidad, sabor y
textura

Paso 4
Secado

Paso 7
Descascari-
llado

Paso 6
Tostado
del cacao

Paso 5
Selección
de los
granos

