



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Especificaciones Técnicas

Producto Cocoa Beans Organic

País de Origen Perú

Nombre Científico Theobroma cacao L.

Beneficios del producto El cacao al contener alcaloides en la semilla, entre estos factores la cafeína y la teobromina, le brinda a este fruto propiedades estimulantes que levantan el ánimo y favorecen un estado mental positivo, además de ello, cuenta con propiedades diuréticas y vaso dilatadoras. En la raíz y en la corteza del fruto, se ha encontrado actividad antitumoral. Cabe resaltar que la grasa de las semillas de cacao (manteca de cacao) se emplea en las farmacias como emoliente y se producen ungüentos, pomadas, cremas, cosméticos, perfumes, entre otros.

Otro de los beneficios a resaltar es que es un antioxidante cardiovascular, lo que significa que retrasa la acción de las enfermedades cardiovasculares, disminuye aproximadamente un 40% del envejecimiento celular, combate las bacterias que provocan la septicemia y los forúnculos.

Entre otras propiedades, el cacao proporciona un efecto suave y relajante sobre la mente y las emociones, desarrolla la agudeza mental, calma y relaja el organismo.

Clasificación arancelaria 1801002000

Composición 100% Cocoa Beans Organic

Uso Del cacao se obtiene el cacao en grano, además de ellos, los 4 productos intermedios (licor de cacao, manteca de cacao, pasta de cacao y cacao en polvo) y el chocolate. El mercado del chocolate es amplio, sin embargo, los otros productos derivados son utilizados en diversas áreas.

Descripción:

Sabor : Sabor amargo característico

Olor : Característico del cacao

Color : Marrón característico

Empaque

Embalaje : Bolsas de polietileno. Sacos de polietileno a partir de 10 kg.

Tiempo de Vida Útil : De 18 a 20 meses. Conservar en un lugar fresco y seco.

Información Nutricional:

COMPONENTES	
Energía	375 kcal/100g
Proteínas	19.6 g
Agua	3.6 g
MINERALES	
Fosforo	537 (mg/100g)
Hierro	3.6 (mg/100g)
Calcio	106 (mg/100g)
OTROS	
Grasas	46.3 g
Carbohidratos	34.7 g

Producto

