

Cacao *Theobroma Bicolor*

FICHA TÉCNICA



PRODUCCIÓN ANUAL 5 TON

ORIGEN

El alimento de los dioses. Nuestro Cacao *Theobroma Bicolor*, es una variedad de cacao más grande que la común, de forma circular y gruesa, de pulpa café claro, contiene poca teobromina, pero se explota por la enorme cantidad de grasa de buena calidad que contiene y por su aroma penetrante.

Culturalmente se le conoce como Pataxte, por ser utilizado en las bebidas rituales mayas, en donde las mazorcas de cacao se fermentaban a través de un proceso llamado calcificación, dando como resultado una bebida espumosa.

El cacao *Theobroma Bicolor* ha sido utilizado desde hace más de 2.500 años, por culturas ancestrales como los mayas, aztecas o incas. Esta variedad de cacao fue mencionada en el Popol Vuh, y aún se encuentran restos de su pulpa en vasijas cercanas a Tikal.

TIPO DE PRODUCCIÓN



Los árboles del género *Theobroma Bicolor*, son endémicos de las regiones de Centro y Sudamérica.



Nuestro cacao es cultivado en un contexto orgánico en los estados de Oaxaca, Veracruz, Puebla, Hidalgo.



Aliado de los Bosques Comestibles pues aportan materia orgánica a los ecosistemas y beneficia la conservación de la microflora y fauna del suelo.



Al momento de la polinización se polinizan las plantas de vainilla a mano, pero se puede contar con la ayuda de aliados naturales

PROPIEDADES VISUALES

Los frutos de *T. bicolor* son de entre 25 a 35 cm de largo por 12 a 15 cm de ancho, llegando a pesar entre 0.5 a 3.0 kg.

PRECIO Y EMBALAJE A GRANEL

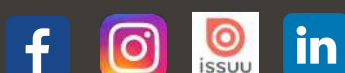


Disponibilidad: Producción anual de 5t de semilla blanca tostada y descascarada.
En grano pelado y tostado : Aspecto blanco, seco con menos de 5% de humedad.



CUIDADO Y CONSERVA

DLUO: Lugar seco y fresco sin cambio extremo de temperatura.



Cacao *Theobroma Bicolor*

FICHA TÉCNICA



PRODUCCION ANUAL 5 TON

USOS DE PATAXTE

La pulpa y los granos de pataxte se utilizan principalmente para la elaboración de golosinas (mazapán, turrón y melcocha), chocolate (mezcla de semillas de *T. bicolor* y *T. cacao*), bebidas en agua fresca (atole, pozol, polvillo y popo) y en menor medida se consumen como fruta fresca (García et al., 2002; Bressani y Furlan, 1997).

COMPOSICIÓN FISICOQUÍMICA DE LAS SEMILLAS DE PATAXTE (*Theobroma bicolor* Humb. & Bonpl.) de México.



- Humedad (%) - 5
- pH - 6.03
- Acidez - 0.452



- Cenizas (%) - 3.529
- Grasa (%) - 50.354
- Carbohidratos (%) - 49.245
- Proteína (%) - 21.30



Las propiedades y contenidos de grasas presentes en la semilla o granos en cacao depende principalmente de la variedad y de las condiciones ambientales (Tannenbaum, 2004).

PRODUCIDO POR 120 PRODUCTORES DE OAXACA EN LA CHINANTLA.



<https://www.chasseursdesaveurs.mx/>

