

Tipos de cacaos

CACAOS

1. **Criollo** - Es un cacao noble, el mas raro y escaso, que supone solo el 1% de la producción mundial - Es originario de América central y México. - Se cultiva en México, Nicaragua, Guatemala, Colombia, Venezuela, Ecuador, Madagascar, Comores, Sri Lanka, indonesia (java), Islas Samoa, etc. - Árbol frágil y sensible, de bajo rendimiento} - Cacao excepcional, acido, aromático y poco amargo. - Frutos grandes de forma alargada, verrugosa y con surcos profundos, de color verde o rojo - Granos grandes de color claro y ligeramente violáceo

2. Forastero - Es un cacao de consumo, es el más cultivado (80% producción mundial) - Originario de amazonas se cultiva principalmente en África en general y la parte oste en particular, Costa de marfil, Ghana y en América, Brasil, Ecuador, Perú, Colombia - Árbol muy resistente a las enfermedades y con un alto rendimiento - Cacao de fuerte sabor y aroma, amargo - Frutos redondos, de color verde y amarillo al madurar - Granos aplanados y de color violeta

Cristian Trochez
Tecnico Derivados del cacao

SENA Emprende Rural

SENA



Tipos de cacaos

CACAOS

3. Trinitario

- Hibrido de forastero y criollo - Esta variedad hibrida produce cacaos finos ricos es materia grasa - De un 10 a 15% de la producción mundial - Se cultiva en general en las zonas donde se había plantado cacao (criollo) Se empezó a cultivar en la isla de Trinidad (Caribe) cuando un ciclón arraso las plantaciones de criollo.

- Rendimiento cercano al del forastero y resistente a las enfermedades
- Excelente cacao que en ocasiones reemplaza las plantaciones del criollo

Cristian Trochez
Tecnico Derivados del cacao

SENA Emprende Rural

SENA