

TIPOS DE CACAO

existen alrededor de **22 especies**, sin embargo solo hay tres tipologías del fruto de donde se desprenden las demás.



Criollo: También se le llama “**cacao dulce**”, el fruto es largo y delgado, con aproximadamente 10 surcos en su cuerpo, sus semillas son de un sabor dulce, rosáceas o blancas



Forastero: De cascara dura y lisa, ligeramente ovalado y pequeño, de semillas planas y de sabor amargo.

Trinitario: Una combinación genética de los dos frutos anteriores, generalmente no es tan largo como el criollo ni tan pequeño como el forastero, pero tiene distintas formas y tamaños, sus semillas también son de mucha calidad para la creación de chocolate.

