

## Cacau

O cacau da CABRUCA é produzido em tradicional sistema agroflorestal à sombra das árvores nativas (cabruca). Este método contribui para a conservação da biodiversidade na região permitindo a utilização das plantações como corredores ecológicos pela fauna e flora nativa de Mata Atlântica.

O fruto do Cacau é colhido, quebrado e a polpa com os sementes (amêndoas) é separada da casca. Esta polpa com amêndoas é transferida em cochos de fermentação onde permanece por cinco à oito dias sob constante controle da temperatura através de viradas da massa. Finalizada a fermentação o cacau passa para a barçaça, um secador à sol, onde é seco por cinco a dez dias. Dependendo da escolha do produtor, o processo de secagem é finalizado em secadores utilizando lenha ou gás. Durante a secagem a umidade da amêndoa é reduzida para entre 7 e 8 %.

O cacau é comercializado em amêndoas secas. Nosso sistema de controle interno de qualidade permite o rastreamento de cada lote de cacau do produtor até o consumidor. Todo cacau é avaliado e classificado antes da comercialização e os padrões de qualidade alcançados são do mais alto nível.

Cerca de 75% da produção de amêndoas secas são vendidos pela CABRUCA diretamente para a indústria chocolateira nacional e internacional (Europa e Estados Unidos). Uma pequena parte é transformada em matéria prima para a indústria cosmética.

Em cooperação com a CEPLAC estamos também fazendo Tabletes e Bombom de Chocolate e Caixinhas Especiais em pequenas quantidades. Esta produção serve para examinar o potencial do nosso cacau para a fabricação de chocolates de alta qualidade e com teor de cacau acima de 65%. Derivados de cacau, tais como manteiga de cacau, cacau em pó, liquor (=massa de cacau, não se trata de licor!) e nibs são produzidos sob encomenda com nosso parceiro IBC – Indústria Brasileira de Cacau. A CABRUCA também oferece cacau sem fermentação para o uso na alimentação macrobiótica em quantidades limitadas sob encomenda.

Entre em contato para solicitar amostras e/ou orçamento: [marc@cabruca.com.br](mailto:marc@cabruca.com.br)