

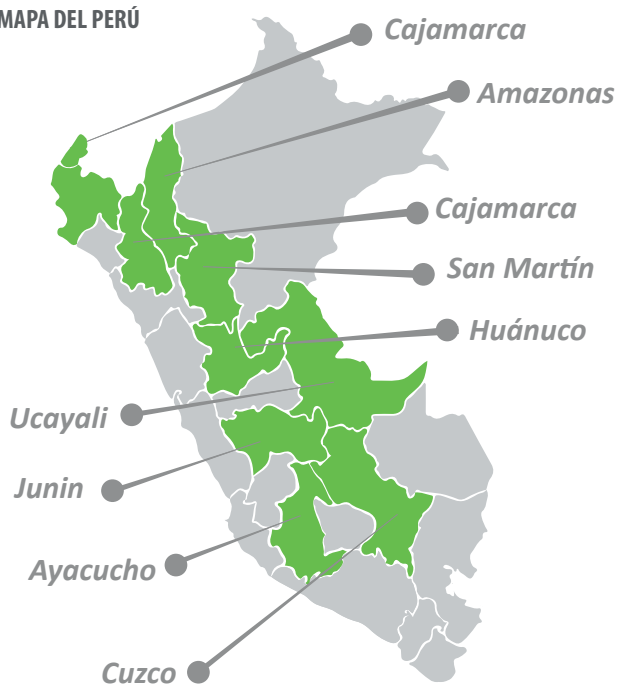
Physalis peruviana

cacao

El cacao es un árbol procedente de América que produce un fruto del mismo nombre que se puede utilizar como ingrediente para alimentos entre los que destaca el chocolate. Su uso se remonta a la época de los mayas, aztecas e incas, y desde entonces se ha usado tanto para fines nutricionales como médicos. cuenta con un alto índice de grasas (sobre todo saturadas, y en menor medida.

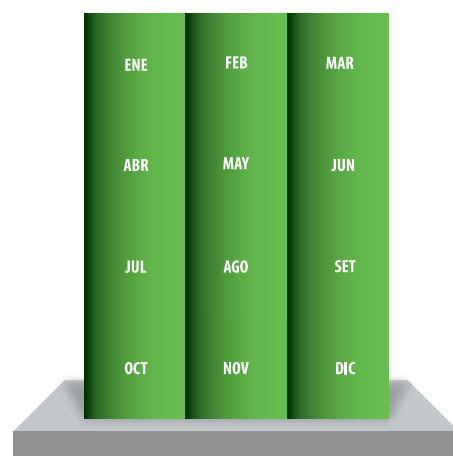
DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA

MAPA DEL PERÚ



DISPONIBILIDAD ESTACIONARIA

El calendario de cosecha, permite establecer los meses en los cuales se concentra el mayor volumen de producción por región, pero este no nos restringe a que el producto se encuentre en el mercado ya que algunos de estos pueden almacenarse.



Capacidad Productiva de GRADERI
- Disponibilidad de Cacao Todo el Año.

MODOS DE USO



PRESENTACIONES DE GRADERI S.A.C.



BENEFICIOS DE LA SALUD

- El cacao contiene fitosteroles que bloquean la absorción de colesterol alimentario.
- CONTIENE polifenoles, antioxidantes que previenen procesos ateroscleróticos.



GÓMEZ JUARISTI, M. GONZÁLEZ TORRES, L., BRAVO, L., VAQUERO, M., BASTIDA, S., SÁNCHEZ MUNIZ, F., Efectos beneficiosos del chocolate en la salud cardiovascular. Nutrición Hospitalaria, España. Pag. 289 – 292, 2011.