

cacau sem mito



Arraste pro lado

A detailed illustration of a cacao leaf and a cacao pod. The leaf is dark brown with prominent light-colored veins. The pod is shown in cross-section, revealing several rows of light brown cacao beans.

**O único produto
derivado do cacau
é o chocolate.**

CUIDADO COM AS FAKE NEWS



FAKE

FATO



Após processadas pela indústria, as amêndoas de cacau são transformadas em líquido, pó e manteiga de cacau. Líquido e manteiga são destinados à produção de chocolate e cosméticos. O pó de cacau é utilizado na produção de achocolatados, biscoitos, sorvetes, massas de bolos e outros produtos alimentícios.





AIPC

Associação Nacional das Indústrias
Processadoras de Cacau



EDUCACAU

SIGA A GENTE NO LINKEDIN E NO INSTAGRAM.