

Cacao



Nombre científico
Theobroma Cacao

El Perú ocupa el 9vo lugar como productor de cacao mundial y exportación. Las regiones con una mayor producción son: San Martín, Cusco, Junín y Ayacucho. Las exportaciones peruanas se realizan durante todo el año; sin embargo el grueso de estas se llevan a cabo entre los meses de mayo y noviembre.

Pero entre junio y agosto de cada año se registran los picos de exportación, un poco retrasados respecto a la producción (abril-junio). El cacao peruano ha ganado en los últimos años, premios internacionales siendo reconocido como uno de los mejores del mundo, por tal motivo algunas de las fábricas más exclusivas de chocolate de Suiza, Bélgica y Francia, elaboran sus productos con este cacao.

Zonas de Producción



Estacionalidad

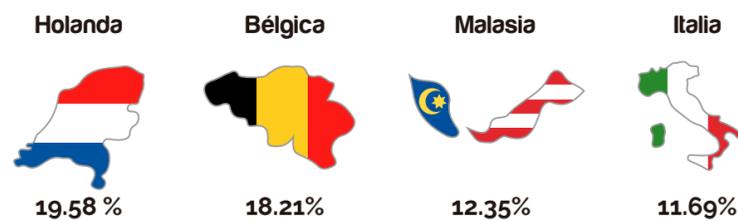


Exportaciones 2018

FOB USD
138,214,436

Total Kg
55,161,827

Top 4 principales destinos 2018



Logística



Aéreo
0.06 %



Marítima
99.72 %



Terrestre
0.22 %

Arancel



Holanda
0 %



Bélgica
0 %



Italia
0 %

Beneficios para la salud



Es una fuente poderosa de antioxidantes.



Protege la piel de los rayos solares.



Mejora el flujo sanguíneo y disminuye la presión arterial.



Mejora el funcionamiento del cerebro.

Variedades



Criollo



Forastero



Trinitario