La cabosse

The cocoa pod • Los frutos

Les cacaoyers produisent en moyenne 80 cabosses par an. Dimensions : de 15 à 20 cm de long et de 10 à 15 cm de large selon la variété. La cabosse contient de 30 à 40 fèves de cacao.

Cocoa trees produce on average 80 pods per year. Dimensions: 15 to 20 cm long and 10 to 15 cm wide, according to the variety. Each pod contains between 30 and 40 cocoa beans.

Los cacaoteros producen un promedio de 80 “maracas” por año. Dimension de 15 a 20 cm de largo y 10 a 15 cm de ancho según la variedad. La maraca contiene de 30 a 40 habas de cacao.

Les 3 principaux groupes de cacao

Le Criollo cacao fin

Origine : Amérique centrale et Mexique

Production mondiale : 1 %

Le Forastero

Plutôt amer, qualité médiocre

Origine : Amazonie

Production mondiale : 80 %

Le Trinitario... un arôme assez fin

Un hybride entre les deux groupes

Origine : Trinidad

Production mondiale : 19 %

The 3 main groups of cocoa

Criollo fine cocoa

Origin: Central America and Mexico

% of global production: 1%

Forastero

Rather bitter, of inferior quality

Origin: Amazon

% of global production: 80%

Trinitario... a rather fine aroma

A hybrid made from both groups

Origin: Trinidad

% of global production: 19%

Los 3 principales grupos de cacao

El Criollo cacao fino

Origen : América Central y Mexico

Producción mundial : 1%

El Forastero

Más bien amargo, de calidad mediocre

Origen : La Amazonia

Producción mundial : 80%

El Trinitario... un aroma bastante fino

Un híbrido entre los dos grupos

Origen : Trinidad

Producción mundial : 19%