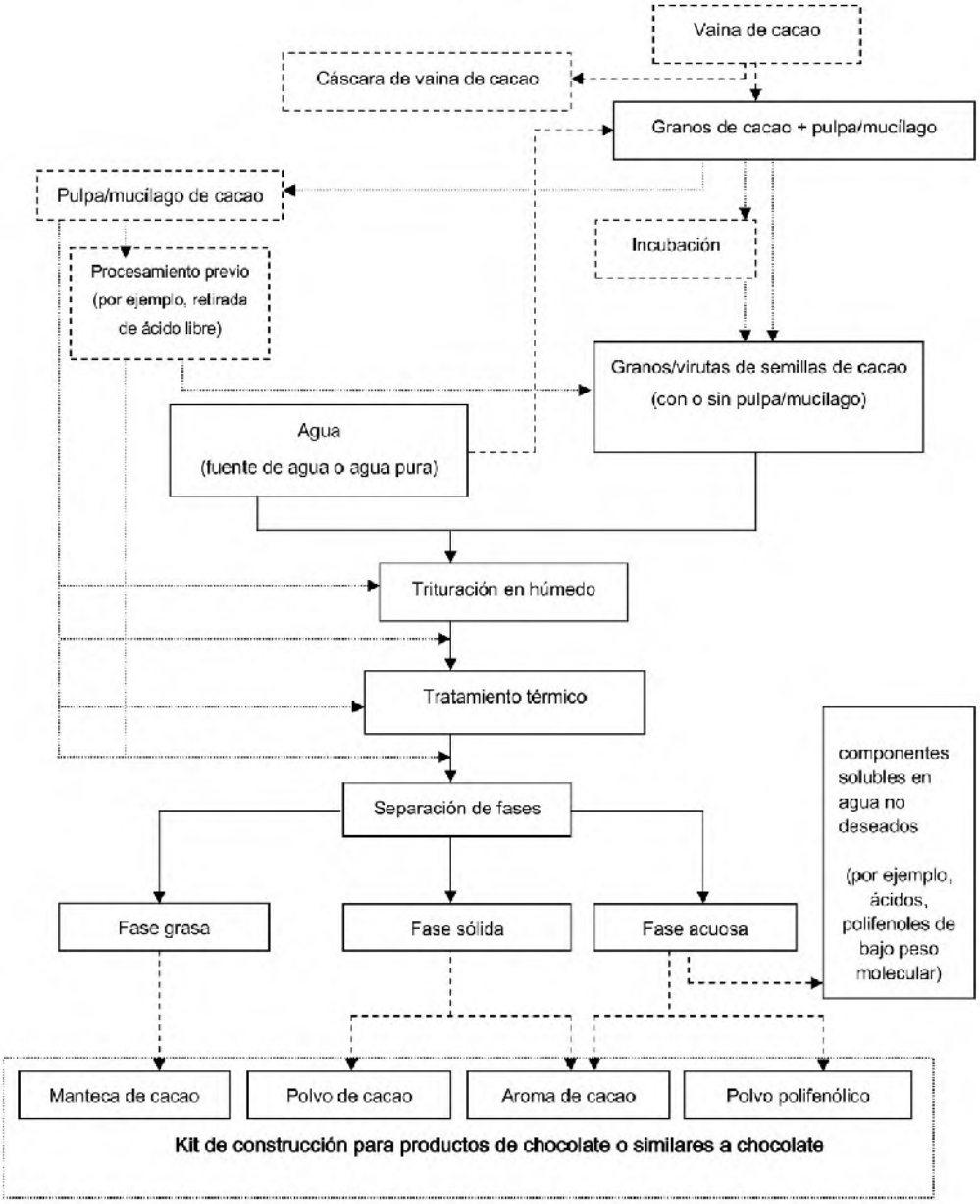
Figura 1


Vaina de cacao
Cáscara de vaina de cacao
Granos de cacao + pulpa/mucílago
Pulpa/mucílago de cacao
Incubación
Procesamiento previo
(por ejemplo, retirada
de ácido libre)
Granos/virutas de semillas de cacao
(con o sin pulpa/mucílago)
Agua
(fuente de agua o agua pura)
Trituración en húmedo
Tratamiento térmico
Separación de fases
componentes
solubles en
agua no
deseados
(por ejemplo,
ácidos,
polifenoles de
bajo peso
molecular)
Fase grasa
Fase sólida
Fase acuosa
Manteca de cacao
Polvo de cacao
Aroma de cacao
Polvo polifenólico
Kit de construcción para productos de chocolate o similares a chocolate