



**Anos**  
de Pesquisa e Inovação  
a serviço da  
Cacaucultura Brasileira

MINISTÉRIO DA  
AGRICULTURA  
E PECUÁRIA



Ministério da  
Agricultura e Pecuária

# Sobre o Cacaueiro

Originário da região amazônica, portanto genuinamente brasileiro, o cacaueiro (*Theobroma cacao*) é uma planta de grande valor ambiental, econômico e social. Seu fruto exibe uma grande diversidade de formas, tamanho, cores e número de sementes, além de diferentes características químicas e organolépticas, que proporcionam diversos aromas e sabores.



O cacau é considerado um superalimento, rico em antioxidantes, ajuda a combater o colesterol, reduzir a pressão arterial e manter a saúde do coração. Ajuda na saúde respiratória, dilatando os brônquios. Cuida da pele, mantendo a elasticidade e hidratação, além de melhorar o humor, pois aumenta a produção de serotonina, hormônio responsável pelo bem estar.

O chocolate é o principal produto do cacau, obtido a partir da torra e moagem das amêndoas fermentadas e secas. Outros co-produtos incluem polpa, suco, mel, geléia, manteiga, vinagre, destilados finos, cervejas, sorvete e casca do fruto do cacau que é utilizada para ração animal.

SAIBA MAIS

