

# Cacao

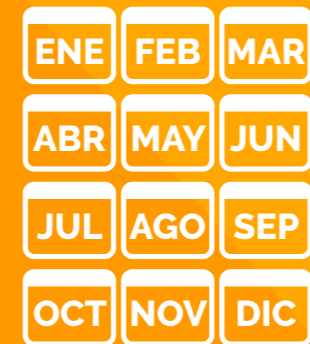
Originario de la cuenca amazónica, investigaciones recientes señalan a Perú y Ecuador como el centro de origen, también se encuentra en Bolivia, Brasil, Colombia, Venezuela, Surinam y Guyana. La amazonia peruana alberga una gran diversidad genética lo que da lugar a cacaos de orígenes, finos de aroma apreciada por los chocolateros más exigentes del mundo. El grano de cacao peruano, tiene un sabor afrutado y a notas florales.

Dentro de sus beneficios, estimula el sistema nervioso central, mejora el estado de ánimo, aporta minerales, regula el sistema digestivo, reduce los niveles de colesterol, hidrata el cabello y la piel.

Según la FAO, Perú es el octavo país productor de cacao a nivel mundial para el 2017. La estacionalidad de su producción nacional se da en todo el año, siendo junio el mes con mayor volumen en toneladas.

**Nombre científico**  
*Theobroma Cacao*

## Estacionalidad



## Zonas de Producción

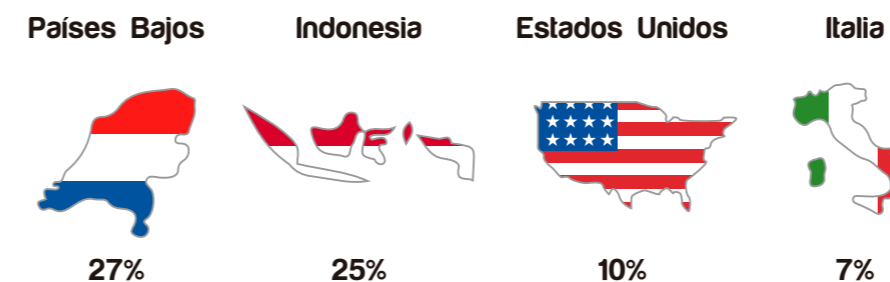


## Exportaciones 2019

**FOB USD**  
53,107,927

**Total Kg**  
135,171,732

## Top 4 principales destinos 2019



## Logística



**Aéreo**  
0.06 %



**Marítima**  
99.72 %



**Terrestre**  
0.22 %

## Arancel



**Holanda**  
0 %



**Bélgica**  
0 %



**Italia**  
0 %

## Especies



Chuncho



Blanco de Piura



Amazonas



Criollo



CCN 51



Clones VRAE



Chuncho

15 | 99