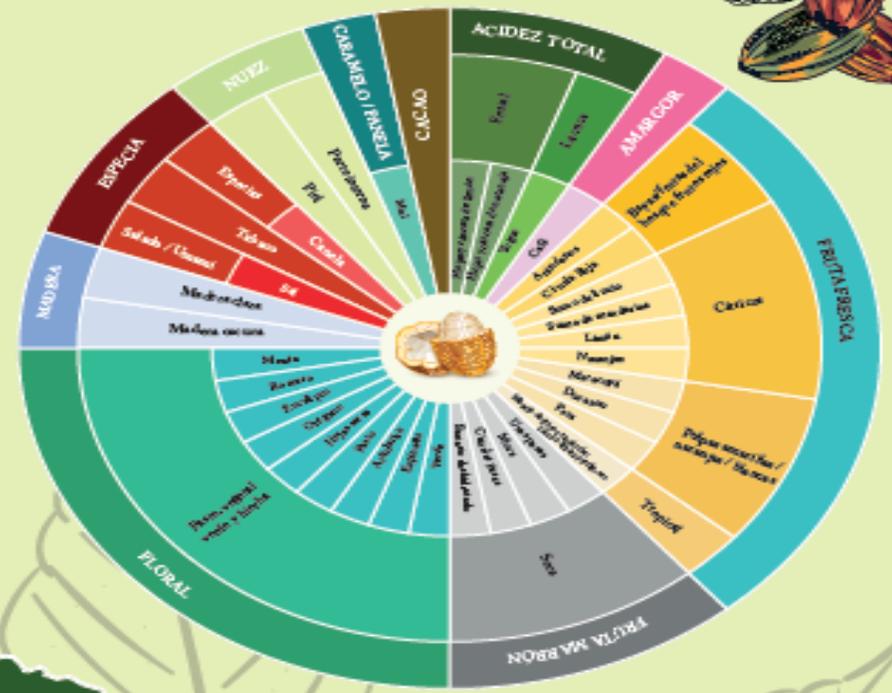






# MAPA Organoléptico de Cacao de la Amazonía

## PUTUMAYO



Basado en: Fundación Carlos y Clara de Escalante

### Aromas y sabores del Amazonas

Cacao, licor de cacao y chocolate	Arándanos	Dátiles	Pastos y hojas secas	Canela
Limón	Ciruela roja	Uva	Eucalipto	Nuez
Naranja y naranjilla	Cereza	Moras	Menta	Caramelo
Mandarina	Durazno	Banano	Orégano	Panela
Toronja	Pera	Vegetal verde	Romero	Miel
Pitilla	Café	Espinaca	Madera oscura y clara	Sal
Pulpas amarillas y blancas	Uvas y ciruelas pasas	Artichoke	Tabaco	Yogur

PARÁMETRO	UNIDAD	RESULTADOS BROMATOLÓGICOS		
		PUTUMAYO		
		Asociación Valle de Guamuez	Asociación Villagarzón	Nakachipa Maza Multicomunidades Mocoa
Humedad	g/100 g muestra (N)	3,67	3,54	4,02
Cenizas	g/100 g muestra (N)	3,67	3,89	3,78
Grasas	g/100 g muestra (N)	53,52	52,93	53,90
Proteínas	g/100 g muestra (N)	13,04	13,04	13,00
Fibra cruda	g/100 g muestra (N)	1,72	3,28	5,92
Carbohidratos totales	g/100 g muestra (N)	27,30	27,6	26,28
Calorías	kcal/100 g muestra	642,24	638,93	642,30

