

Theobroma cacao

Kakaobutter / Kakaobaum

Familie: Malvengewächse - Malvaceae

Namensgebung: Theobroma cacao, aus gr. Theos = Gott und broma = Speise, Götterspeise.

Vorkommen: Lateinamerika

Lebensraumtyp: Regenwald

Verwendeter Pflanzenteil: Samen, Kakaobohnen

Schmelzpunkt: 28°-36° C

Haltbarkeit: kühl und lichtgeschützt bis zu zwei Jahren

Notizen: Aus dem Fruchtfleisch wird in Brasilien frischer Saft (*suco de cacao*) gewonnen, der in Restaurants bestellt werden kann, er schmeckt süß und fruchtig. Aus den Samen, den Kakaobohnen, wird nach einem mehrstufigen Umwandlungsprozess Kakaomasse, Kakaopulver und Kakaobutter zur Herstellung von Schokolade gewonnen.

