



Tipos de chocolate

- Chocolate oscuro, amargo o de alta gama.
- El chocolate debe contener pasta, manteca o licor de cacao
- La Norma Oficial Mexicana 186-SSA1/SCFI-2013 establece las especificaciones sanitarias y comerciales que debe cumplir el cacao.

Ciudad de México a 28 de junio de 2019. Existen alrededor de 18 variedades diferentes de cacao; *el forastero*, *trinitario* y *criollo* las principales especies, siendo el primero el más utilizado para su transformación.

Desde la recolección hasta la distribución, el cacao pasa por tres etapas diferentes para convertirse en chocolate. Es justamente en la última de ellas donde se mezclan los ingredientes necesarios para dar lugar a las diferentes variantes de este manjar.

La Norma Oficial Mexicana 186-SSA1/SCFI-2013 sobre cacao, chocolate y productos similares, y derivados del cacao establece siete tipos de chocolate: *amargo* u *oscuro* y *semiamargo*; *blanco*; con *leche*; en *polvo*; *gianduja*; para mesa y para mesa amargo u oscuro y semiamargo; y, relleno.

El chocolate oscuro o amargo se considera de alta gama, ya que debe contar como mínimo con el 40% de licor de cacao. Elaborado con una base de pasta y manteca de cacao, cocoa y azúcar. Es muy buscado por los expertos consumidores de chocolate, sus presentaciones van desde un chocolate dulce hasta uno amargo sin azúcar”, explica Norma Orozco, Directora General de la Escuela Mexicana de Confitería y Chocolatería (EMCC).

De acuerdo con la experta, el *chocolate blanco*, esta compuesto básicamente por leche, manteca de cacao y azúcar, con una proporción muy baja de cacao, tiene muy buena aceptación en el consumidor mexicano.

Por su parte, el *chocolate con leche* contiene dos o más de los siguientes ingredientes: pasta de cacao, manteca de cacao, cocoa, azúcares u otros edulcorantes, leche y otros ingredientes opcionales, como aditivos para alimentos.

“El **chocolate** es un producto de gran demanda en el país, por ello al momento de comprar se debe considerar que un chocolate muy barato podría no

serlo. Existen productos fabricados con grasa vegetal y edulcorantes para sustituir la pasta de cacao y no, no son considerados chocolates”, indica la Directora General de la EMCC.

El chocolate en polvo es una mezcla de cocoa y azúcar. Muy similar es el chocolate para mesa, sólo que la cocoa se sustituye con pasta de cacao. La gianduja o gianduia es una crema o pasta de chocolate, compuesta por leche y avellanas tostadas y molidas, muy utilizada en la repostería para relleno de pasteles, como base para bombones e incluso para elaborar helados y otros dulces.

Cada tipo de chocolate tiene sus propios procesos de elaboración y sus propósitos de utilización. Con el fin de acercarte a la cultura del cacao se llevará a cabo **Salón Chocolate y Cacao**, un evento para descubrir todo lo referente al chocolate y cacao en México.

Del **29 al 31 de agosto** en el WTC de la Ciudad de México **Salón Chocolate y Cacao** ofrecerá materias primas, tecnología de elaboración y maquinaria; las tendencias del mercado actual y el proceso del cacao hasta su transformación en chocolate y bombonería.

Acerca de Salón Chocolate y Cacao

La octava edición de Salón Chocolate y Cacao se realizará del 29 al 31 de agosto de 2019 en las instalaciones del WTC de la Ciudad de México.

Este es un evento que cuenta con 8 años de experiencia promoviendo la cultura y consumo del chocolate y cacao en México. Encontrará materias primas, tecnología de elaboración; conocerá las tendencias del mercado actual. Desde el cacao hasta su transformación en chocolate y bombonería.

Para mayor información visita la página: <https://www.salonchocolate.mx/>

Acerca de Tradex Exposiciones Internacionales

Tradex Exposiciones, con más de 30 años de experiencia en la organización de exposiciones y eventos especiales, manejando principalmente cinco nichos: alimentos y bebidas, diseño e interiorismo, decoración, belleza y manualidades. Además, ofrece consultoría en producción de exposiciones y congresos: desarrollo de concepto, diseño de imagen, y promoción, así como telemarketing, operación y logística. La misión de Tradex Exposiciones es fortalecer industrias y abrir nuevos mercados en sectores especializados.

Para mayor información visita la página: <http://www.tradex.mx/home/>

Contacto de prensa

Claudia Orozco
Relaciones Públicas Tradex Exposiciones
corozco@tradex.com.mx
Tel: 56044900 Ext. 159 Cel: 5548115322