



Aprovechamiento subproductos del CACAO

Los **subproductos** generados del cacao son una solución económica y ambiental para la finca, por eso, es importante que conozca las formas cómo los puede aprovechar.



Los subproductos aprovechables son la cáscara y cascarilla ya que con ellas puede:



Utilizarse como **alimento** para animales, más comúnmente para **bovinos**.



La cascarilla se usa en la elaboración de **infusión** con **plantas medicinales**.



Producción de **compostaje** o **lombricomposteo**.



Utilizarse como **sustrato** para la producción de **hongo orellana**.



Con los **granos descartados** se puede extraer **harina de grano de cacao** con la que se prepara torta prensada de cacao.



El **mucilago** es otro subproducto que puede aprovechar como **herbicida natural**.



La cascarilla tiene un alto contenido de **pectina** con la que se prepara **mermeladas de tipo comercial**.

Ahora sabe cómo **aprovechar los subproductos del cacao** para rentabilizar lo que pensaba era desperdicio.

¡Manos a la obra!