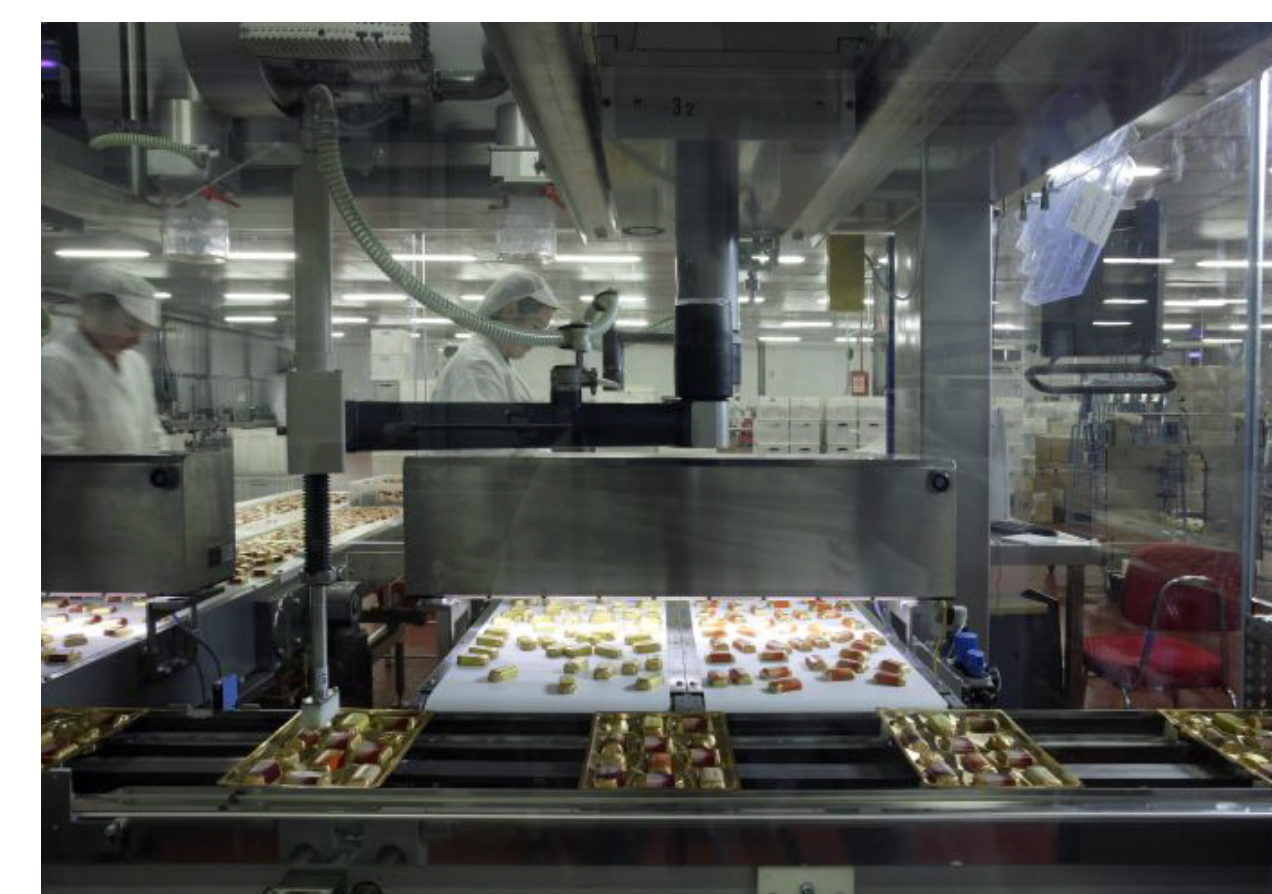
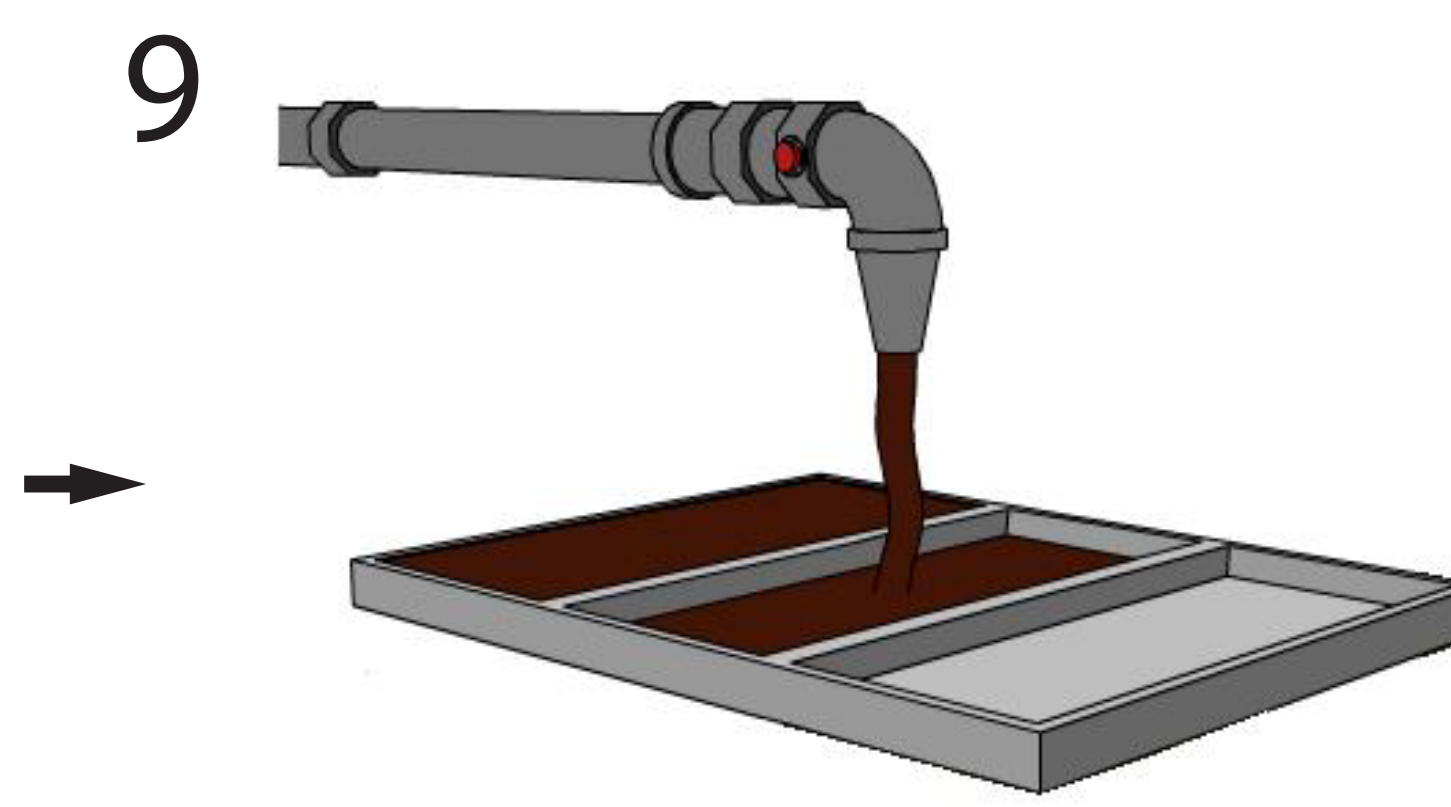
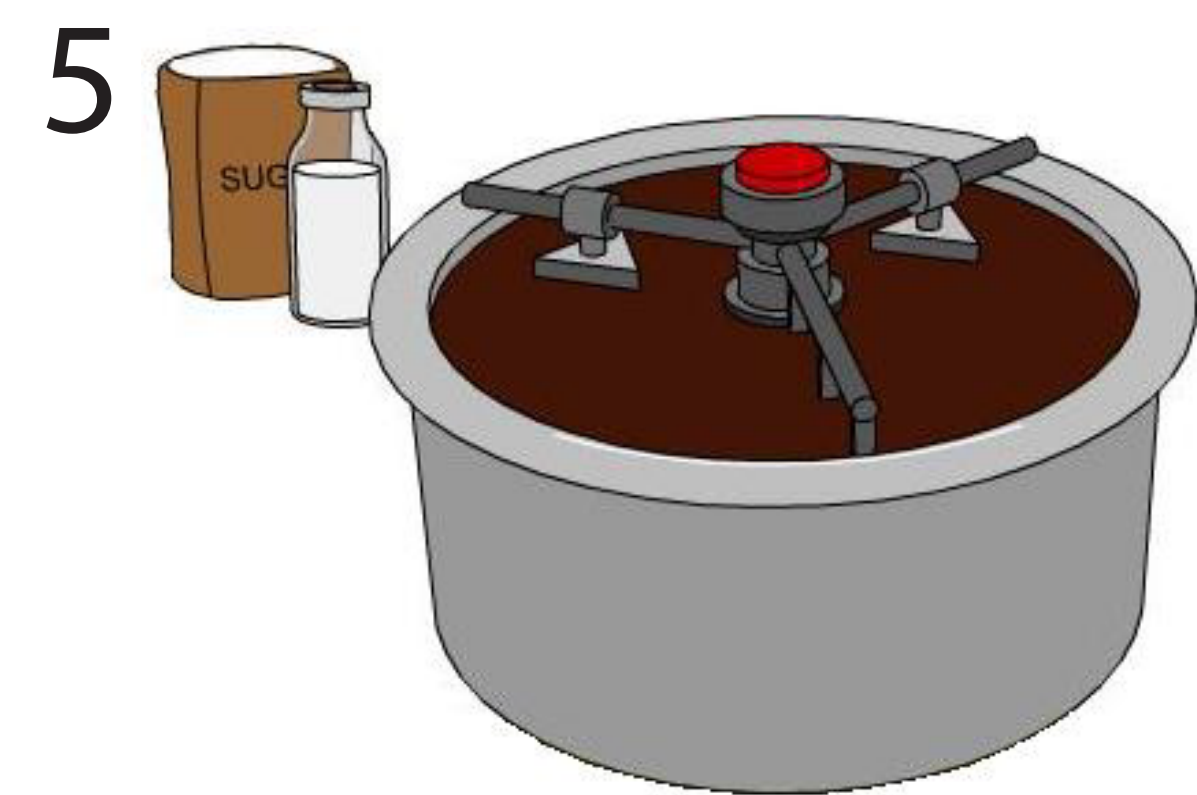
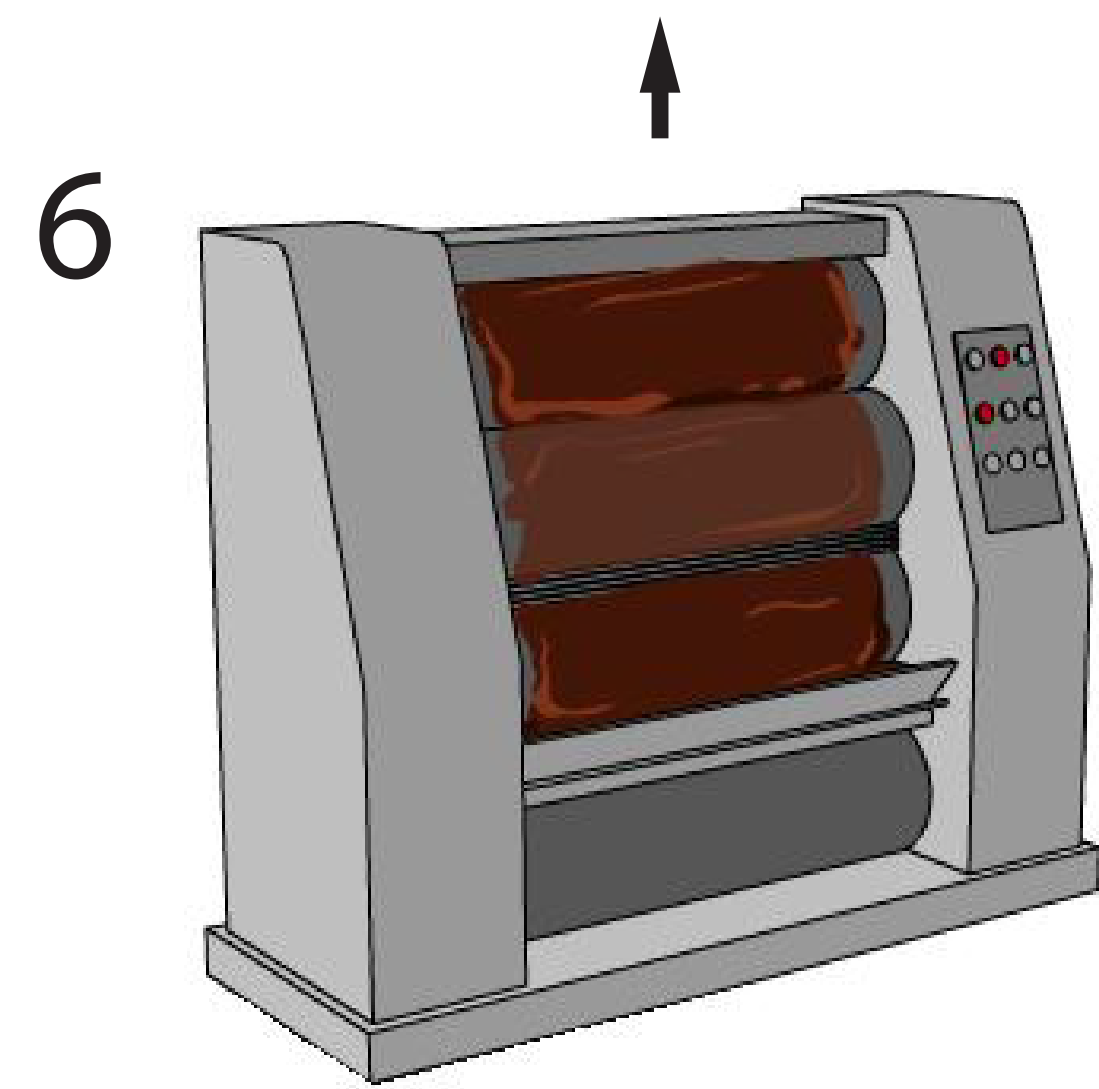
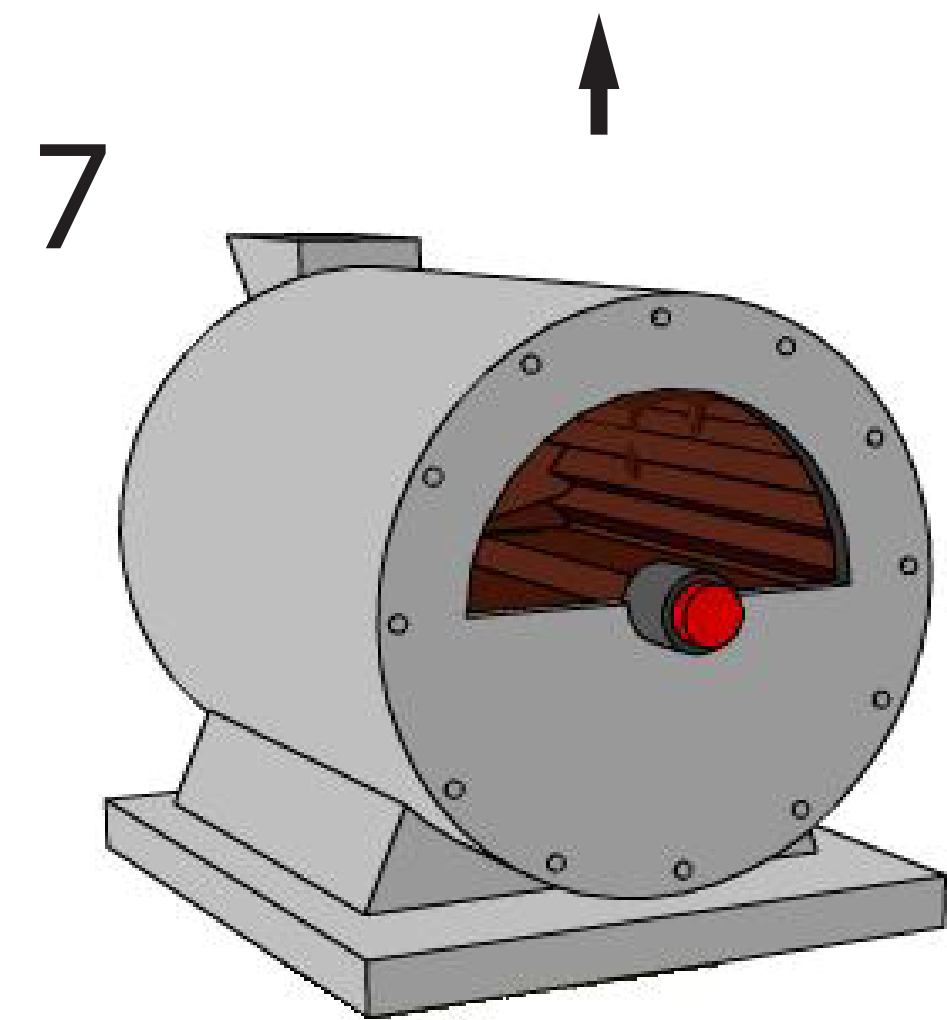
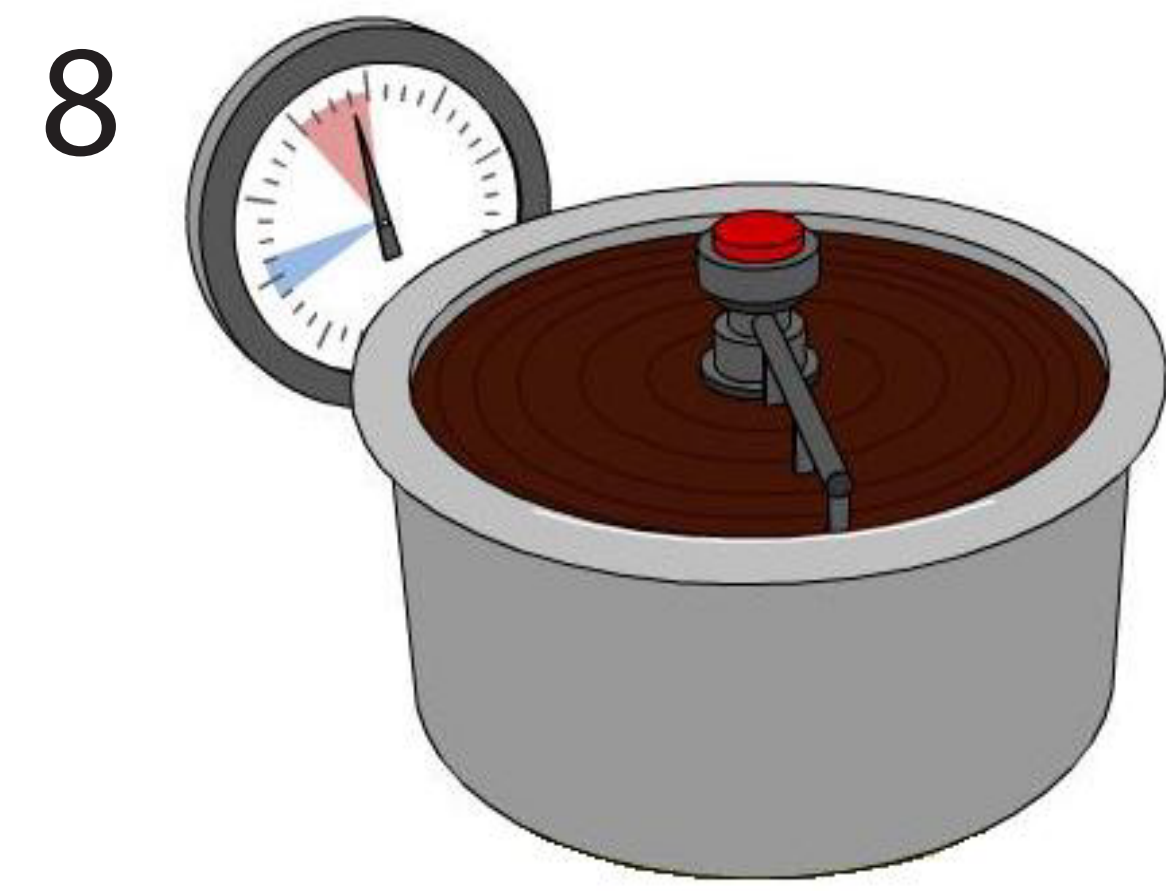
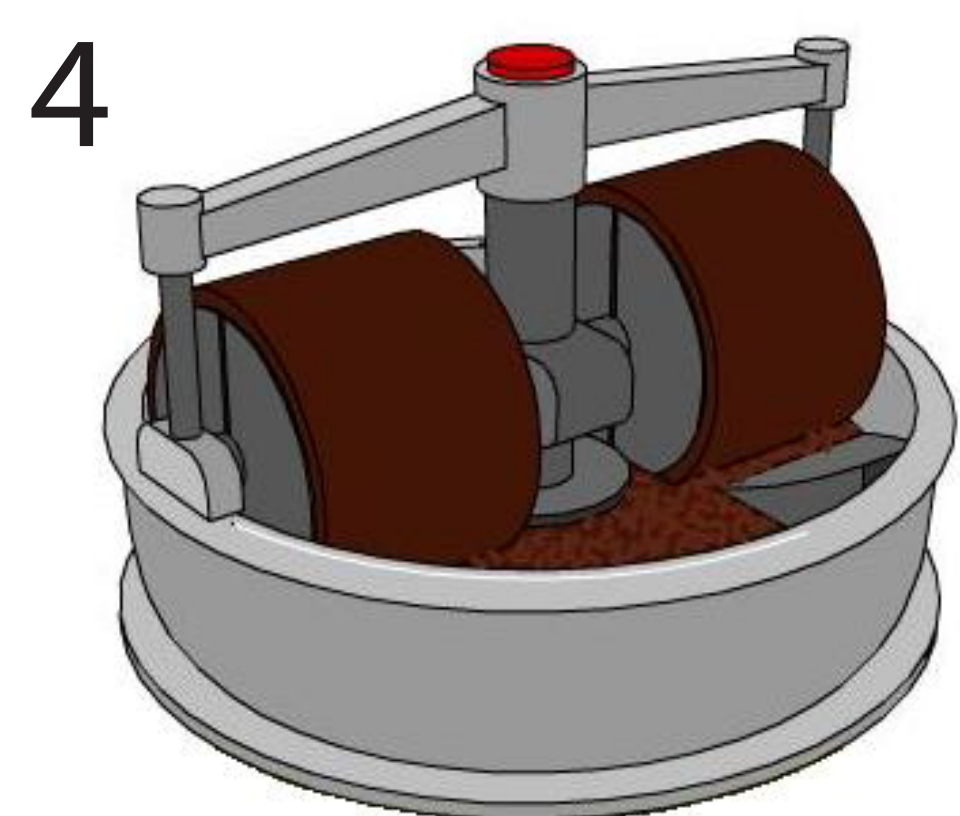
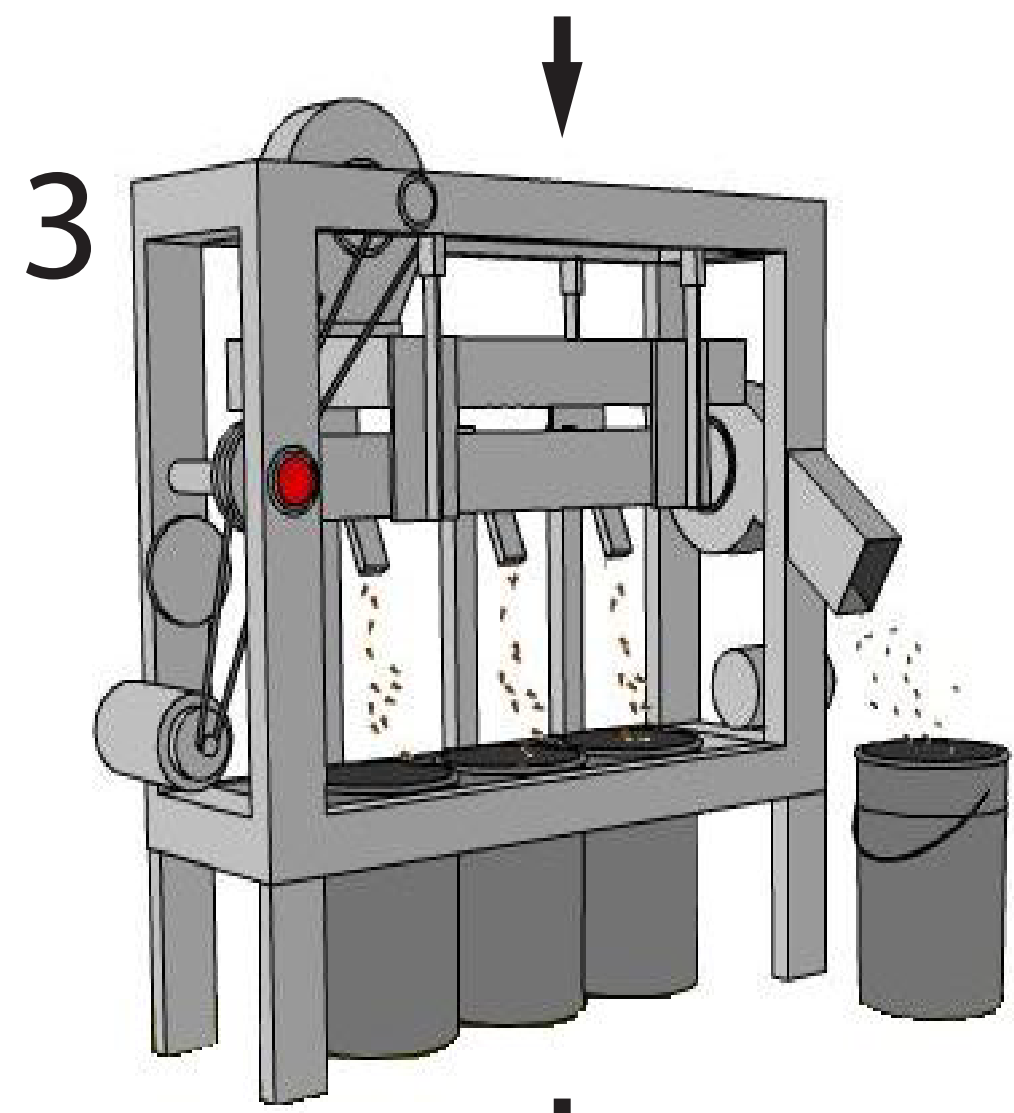
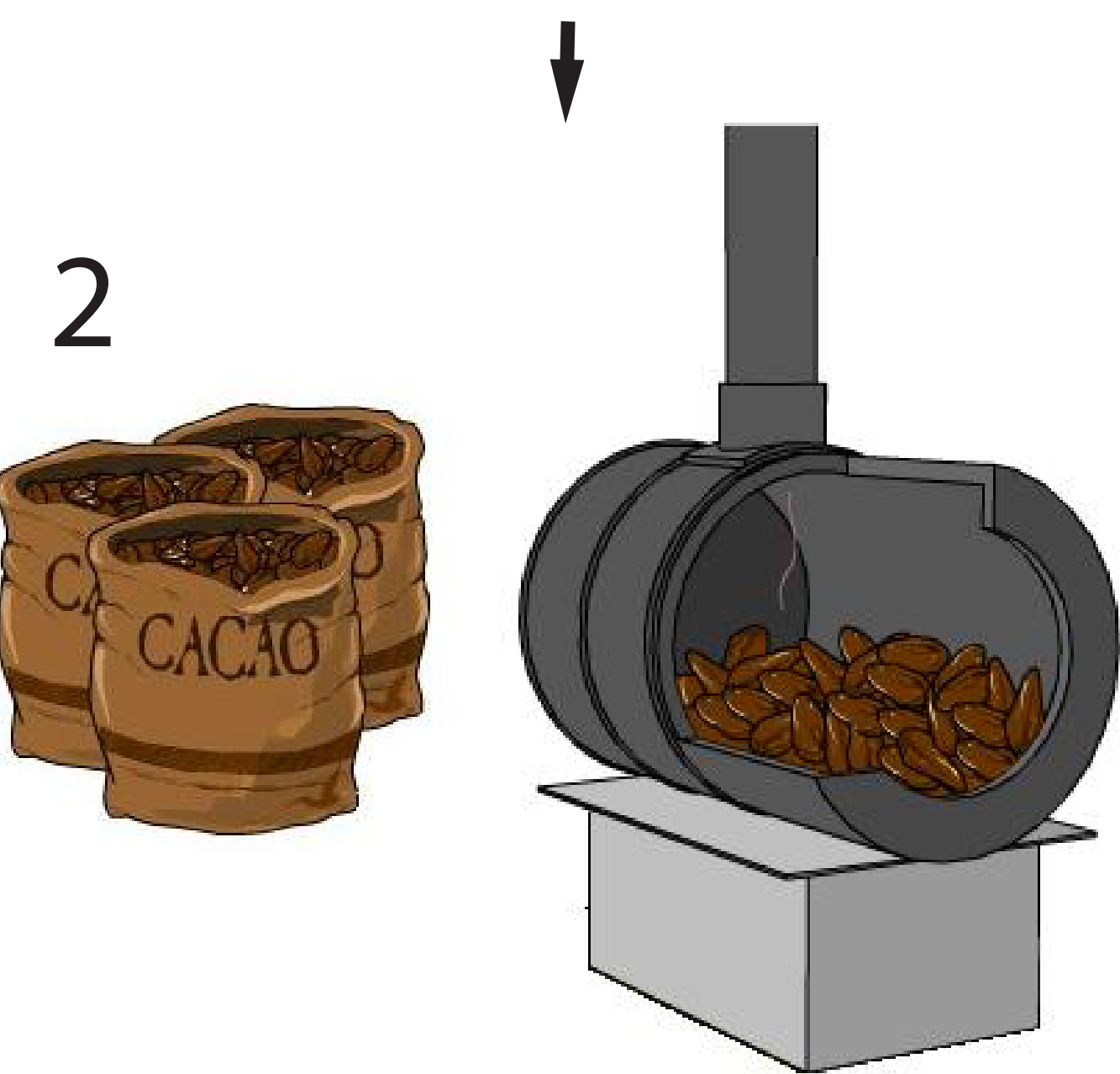


Proceso Productivo del Chocolate



1. Limpieza

Eliminación de los objetos como piedras, cuerdas, habas pegadas, ramitas, etc., que acompañan a la materia prima, cacao en grano, procedente de países tropicales.

2. Tostado

El objetivo es obtener el sabor adecuado para cada producto. El haba de cacao se eleva hasta la parte superior del tostador de forma que se va tostado por medio de vapor de agua procedente de la parte inferior del mismo.

3. Descarillado

Consiste en la separación de la cascarilla del resto del cotiledón. La cascarilla se rechaza y el cotiledón se aprovecha para la fabricación.

4. Molido

Una vez que el cacao ha sido tostado y descarillado se procede al molido de la masa, hasta la obtención de un producto líquido conocido con el nombre de pasta de cacao, que será la materia prima básica para la obtención de los chocolates.

5. Mezcla

Azúcar molida es mezclada con la manteca de cacao diluida y la masa de cocoa en una máquina mezcladora. Al mismo tiempo los saborizantes, la leche en polvo y el cacao en polvo son añadidos a la mezcladora para obtener una mezcla completamente homogénea.

6. Refinado

se obtiene un producto muy fino de un tamaño de partícula impalpable, de forma que pasa perfectamente por el paladar sin sentir ninguna rasposidad.

7. Bóveda

Cuando el chocolate es obtenido del equipo de refinación, éste está en forma pastosa y es bombeado hacia un tanque almacenador. Luego, éste puede ser procesado en el tipo deseado de chocolate, por ejemplo, recubierto de maní, emparedado o sandwich de chocolate, etc.

8. Temperador

Se forman unos cristales estables de manteca de cacao que hacen que el producto tenga brillo y se desprege perfectamente del molde (una vez que haya sido moldeado). Siempre que el producto se mantenga en un lugar fresco y seco estará en las condiciones adecuadas para su consumo. El chocolate es enfriado muy lentamente, de la temperatura de unos 45 grados en los tanques, a unos 28 o 30 grados, dependiendo del tipo de chocolate.

9. Trenes de moldeo

El chocolate, una vez temperado, pasa a las líneas de moldeo. Dependiendo de la fábrica se disponen de dos líneas o Trenes de moldeo de forma que, según se trate de tabletas o de bombones, irán por una línea o por otra

10. Empaquetado

El bombón desnudo se introduce en la empaquetadora para ser empaquetado individualmente, según el color de la vitola y del aluminio que para cada tipo ha sido previamente establecido. Pasada la fase de Empaquetado se produce la operación de llenado de los estuches de bombones, colocando cada bombón en el hueco que le corresponde a cada bandeja. Cuando el estuche está lleno, se envuelve con celofán y se introduce en la caja de embalaje, quedando listo para entrar en el almacén de producto terminado.

11. Almacenado

El almacén de productos terminados de Chocolates Trapa dispone de frío y de las condiciones adecuadas para que la mercancía se conserve en perfecto estado y pueda llegar al consumidor en las mejores condiciones posibles.

12. Producto Final y su Comercialización

El marketing es una herramienta de apoyo hacia las acciones de venta de la empresa, que se basa en el trabajo sobre el producto, el mercado, el precio, la publicidad y promoción, colocación estratégica en los puntos de venta y distribución.