



HISTORIA del Chocolate

Los Toltecas siembran por primera vez el árbol del cacao y ocupaban las semillas como moneda.



600 a.C



700 a.C

Los Mayas bebían preparados de cacao con flores secas molidas, llamado: Xochayo-cacaua-atl.

1519



Héran Cortéz llega al puerto de Veracruz. Conoce las bebidas con cacao y los españoles deciden agregar azúcar al Xocolatl .



1520

Se envía a España una cantidad del Xocolatl (al cual se le agrego azúcar) para mejorar la fórmula.

1606



El italiano Antonio Carletti empezó a beberlo, y poco después era conocido en Francia, donde a finales del siglo XVII se generalizó su consumo, por capricho del rey Luis XIV.



1657

En Inglaterra empiezan a aparecer las primeras fábricas pequeñas de bebida de chocolate. Se populariza en Alemania.

Los Frailes españoles empiezan a procesar las semillas de cacao para poder mezclarlos con otros ingredientes y así formar el chocolate.



1819

1819



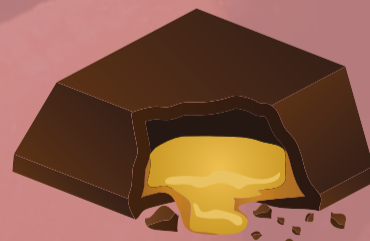
El suizo Luis Cailler crea la primera empresa de chocolate a gran escala.

El holandés Coenraad Johannes van Houten sacó una patente para una nueva prensa hidráulica para probar la calidad del chocolate, pero consiguió un efecto secundario: el chocolate sólido.



1828

1847



El inglés Joseph Frey fabricó las primeras tabletas de chocolate, que se hacían con manteca de cacao y contenían licor.

Actualmente

Existe un amplia variedad de chocolates entre ellos el chocolate blanco, de leche, cocoa, manteca de cacao.

Al igual que infinitas combinaciones y preparaciones.

