

18.03 – PASTA DE CACAO, INCLUSO DESGRASADA.

1803.10 – Sin desgrasar

1803.20 – Desgrasada total o parcialmente

La pasta de cacao comprendida en esta partida es el producto de la molturación con muelas de sílex o molinos de discos de los granos de cacao previamente tostados y separados de la cáscara, película y gérmenes. Esta pasta se moldea generalmente en bloques, panes o tabletas. En esta forma se vende directamente a los confiteros o reposteros, pero se utiliza sobre todo para la preparación de manteca y polvo de cacao y constituye un semiproducto de la industria del chocolate.

Esta partida comprende también la pasta de cacao que ha sido más o menos desgrasada (separada de la manteca). Este producto, que se utiliza para la fabricación de cacao en polvo, se aplica también como cobertura de artículos de chocolate o para la fabricación de teobromina.

La pasta de cacao adicionada de azúcar u otros edulcorantes pertenece a la **partida 18.06**.