

# Theobroma bicolor Humb. & Bonpl, 1806 (Mocambo)

Identifiants : 3297/thebic

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))  
Dernière modification le 27/09/2020

- **Classification/taxinomie :**
  - **Famille :** Malvaceae ;
- **Synonymes français :** cacao blanc (tp\* de "white cacao"), motelo, pataxte ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** Peruvian cacao, white cacao ;
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Partie(s) comestible(s)  $\mu_{0(+x)}$  : pulpe, graines  $\mu_{0(+x)}$ .  
**Utilisation(s)/usage(s)  $\mu_{0(+x)}$  culinaires :**
  - les graines sont grillées et utilisées comme aromatisant, comme le cacao ; elles donnent le beurre de cacao ;
  - la pulpe est utilisée dans les boissons et desserts  $\mu_{0(+x)}$ .



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

- **Liens, sources et/ou références :**

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche, en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "Theobroma bicolor" : [pages](#), [images](#) / "Mocambo" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Castaneda, H., & Stepp, J. R., 2007, Ecosystems as Sources of Useful Plants for the Guaymi People of Costa Rica. *Ethnobotany Journal*. 5:249-257 ; Chizmar Fernandez, C., et al, 2009, Plantas comestibles de Centroamerica. Instituto de Biodiversidad, Costa Rica. p 317 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 239 ; Grandtner, M. M., 2008, *World Dictionary of Trees*. Wood and Forest Science Department. Laval University, Quebec, Qc Canada. (Internet database <http://www.wdt.qc.ca>) ; Hazlett, D. L., 1986, *Ethnobotanical Observations from Cabecar and Guaymi Settlements in Central America*. *Economic Botany* 40(3): 339-352 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 647 ; Hernandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, *Neglected Crops. 1492 from a different perspective*. *FAO Plant Production and Protection Series No 26*. FAO, Rome. p15, 198 ; F. W. H. A. Humboldt & A. J. A. Bonpland, *Pl. aequinoct.* 1:104, t. 30. 1808 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1815 ; Lamont, S.R., et al, 1999, *Species composition, and use of Homegardens among three Amazonian Villages*. *Economic Botany* 53(3) pp 312-326 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics*. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estados da Flora Ltda. p 165 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. *USDA Handbook 642* p 63 ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 571 ; Smith, N., et al, 2007, *Amazon River Fruits. Flavors for Conservation*. Missouri Botanical Gardens Press. p 154 ; Uphof, ; USDA, ARS, *National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN)*. [Online Database] *National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland*. Available: [www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl](http://www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl) (10 April 2000) ; Van den Eynden, V., et al, 2003, *Wild Foods from South Ecuador*. *Economic Botany* 57(4): 576-603 ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts*. *FAO Non-wood forest products*. FAO, Rome. p157

