



Granella di cacao biologica con sciroppo di yacon

Lo sapevate che:

Già nel 400 a.C. il cacao veniva coltivato dalle popolazioni dei Maya e degli Aztechi. A quel tempo, il prezioso fagiolo era riservato alla nobiltà e veniva servito solo in occasioni speciali. Oggi, il cacao è conosciuto principalmente come ingrediente del cioccolato zuccherato, anche se molte persone non hanno alcuna idea del vero sapore del cacao. La nostra granella di cacao sono ottenute dalle pregiate fave di cacao non tostate, essiccate, sbucciate e frantumate in piccoli pezzi, coltivate in Perù in modo biologico controllato, equo e socialmente responsabile. Il 30% di sciroppo di yacon biologico conferisce alla granella di cacao un gusto delizioso, piacevolmente dolce-amaro.

La granella di cacao biologico con sciroppo di yacon può essere sgranocchiata da sola, ma può anche essere aggiunta a dessert, torte, muesli e frullati.

Ingredienti: granella di cacao (70 %)*, sciroppo di yacon (30 %)*.

*Da coltivazione biologica controllata.

Valori nutrizionali medi:	per 100 g
Valore energetico	2176 kJ/ 526 kcal
Grassi, di cui:	40 g
- acidi grassi saturi	25 g
Carboidrati, di cui:	20 g
- Zuccheri	20 g
Fibre alimentari	24 g
Proteine	11 g
Sale	< 0,05 g

Conservare in luogo fresco e asciutto e ben chiuso.



DE-ÖKO-001



Agricoltura non UE

Contenuto 400 g

Nr. art.: 615

Eti0322