



Granella di cacao biologica grezza

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 è ottenuta dalle pregiate fave di cacao essiccate, sbucciate e frantumate in piccoli pezzi, coltivate in Perù in modo biologico controllato, equo e socialmente responsabile. Né alcalinizzata né tostata, senza additivi o zuccheri aggiunti, con la nostra granella di cacao biologica si può godere il gusto naturale, non adulterato, intensamente dolce e aspro del cacao puro e grezzo. È caratterizzata da una bassa acidità e sapore amarognolo e ricorda il cioccolato fondente molto scuro. La granella di cacao può essere sgranocchiata da sola, ma può anche essere aggiunta a dessert, torte, muesli e frullati.

Ingredienti: 100% granella di cacao da coltivazione biologica controllata.

Valori nutrizionali medi:	per 100 g
Valore energetico	2618 kJ/ 635 kcal
Grassi, di cui:	58 g
- acidi grassi saturi	36 g
Carboidrati	9 g
- di cui zuccheri*	2 g
Fibre alimentari	12 g
Proteine	13 g
Sale	<0,01 g

*Contiene naturalmente zucchero.

Conservare in luogo fresco e asciutto e ben chiuso.



DE-ÖKO-001



Agricoltura non UE

Contenuto 400 g

Nr. art.: 616

Eti0724