

**Lugar o denominación: PANAMÁ**

**Lugar o denominación: Finca Río Uyama, Bocas del Toro**

**Variedad: Trinitario**

**Porcentaje cacao: 72%**

**Gramos: 70 g**

---

**Descripción:** Bocas del Toro está situado en el Caribe de Panamá, un lugar maravilloso donde se ubica gran parte de la producción de cacao del país. Este cacao de la Finca Uyama es cosechado y beneficiado con gran esmero con el fin de buscar el mejor sabor para esta mezcla de variedades trinitarias que se dan en la finca manejada bajo técnicas agroecológicas.

**Ingredientes: Nibs de cacao, azúcar ecológico de caña y manteca de cacao. (Puede contener trazas de frutos secos)**

**Tabla nutricional:**

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g</b>	
<b>Calorías</b>	2370 kJ/ 572 kcal
<b>Grasas</b>	38 g
de las cuales saturadas	28 g
<b>Hidratos de carbono</b>	38 g
de los cuales azúcares	28 g
<b>Fibra</b>	10 g
<b>Proteína</b>	10 g
<b>Sal</b>	0,2 g

**Producido por:**  
Producció de derivats del  
cacau, S. Microcoop  
C/ Aragó 147 Local 2

07005 Palma de Mallorca  
Illes Balears, España

**Consejos de conservación: Mantener a temperatura ambiente a un máximo de 20°C, por encima de eso mejor usar una vinoteca, por favor no usar nevera.**

**Código de barras: 8 437021 921045**

---