

**Nombre: PERÚ**

**Lugar o denominación: Buenos Aires, Piura**

**Variedad: Forastero Amazónico**

**Porcentaje cacao: 85%**

**Gramos: 70 g / 40 g**

---

**Descripción:** Chocolate con notas a melaza, malta, mandarina y frutos secos, con una acidez balanceada y una baja intensidad de cacao. El clima tropical de Piura permite lograr una excelente calidad del grano. Piura está ubicada en la costa norte de Perú y comparte frontera con Ecuador.

**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>	2366 kJ/ 570 kcal
<b>Grasas</b>	42 g
de las cuales saturadas	28 g
<b>Hidratos de carbono</b>	30 g
de los cuales azúcares	16 g
<b>Fibra</b>	11 g
<b>Proteína</b>	11 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 921014**

---