

Nombre: FLOR DE SAL

**Lugar o denominación: CACAO DE NICARAGUA
Organic**

Variedad: Acriollados Trinitarios

Porcentaje cacao: 70%

Gramos: 70 g / 40 g

Descripción: Este magnífico chocolate producido con cacao ecológico de Nicaragua con inclusiones de sal d' es Trenc orgánica. Se pretende brindar una sensación de chocolate negro con amplios sabores a nueves y frutas con el toque salado sutil de la sal de Mallorca.

**Ingredientes: Nibs de cacao, azúcar ecológico de caña, manteca de cacao y sal d' es Trenc
(Puede contener trazas de frutos secos)**

Tabla nutricional:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g	
Calorías	2278 kJ/ 548 kcal
Grasas	41 g
de las cuales saturadas	26 g
Hidratos de carbono	34 g
de los cuales azúcares	29 g
Fibra	10 g
Proteína	9,5 g
Sal	0,4 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 921083
