

Nombre: NICARAGUA 70% CON AVELLANAS

Lugar o denominación: CACAO DE NICARAGUA

Variedad: Acriollados Trinitarios

Porcentaje cacao: 70%

Gramos: 70 g

Descripción: Este magnífico chocolate producido con cacao ecológico de Nicaragua.

Se pretende brindar una sensación de chocolate negro con amplios sabores a nueces y frutas combinado con avellanas.

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

Tabla nutricional:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g	
Calorías	2418 kJ/ 584 kcal
Grasas	42 g
de las cuales saturadas	26 g
Hidratos de carbono	35 g
de los cuales azúcares	25 g
Fibra	11 g
Proteína	12 g
Sal	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 921113
