

**Nombre: NICARAGUA 70% CON JENGIBRE**

**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 jengibre caramelizado.

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

**Tabla nutricional:**

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g</b>	
<b>Calorías</b>	2274 kJ/ 548 kcal
<b>Grasas</b>	35 g
de las cuales saturadas	25 g
<b>Hidratos de carbono</b>	43 g
de los cuales azúcares	32 g
<b>Fibra</b>	9 g
<b>Proteína</b>	9 g
<b>Sal</b>	0,1 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**

---