



Grué de cacao bio

crus

Bon à savoir :

Le cacao était déjà cultivé par les Mayas et les Aztèques 400 ans avant J.C. À cette époque, les fèves de cacao étaient réservées à la noblesse et n'étaient servies qu'à des occasions particulières. Aujourd'hui, le cacao est surtout connu en tant qu'ingrédient du chocolat, mélangé au sucre, et beaucoup ne connaissent pas le vrai goût du cacao. Notre grué de cacao contient des fèves de qualité supérieure séchées, épluchées et concassées, issues de la culture biologique contrôlée et produites au Pérou dans des conditions et un environnement social équitables. Ni alcalisés ni torréfiés, sans adjuvants ni sucre, les éclats de fèves de cacao bio vous permettent de savourer le goût doux-amer authentique, naturel et intense du pur cacao cru. Sa faible acidité et sa faible teneur en principes amers caractéristiques rappellent la douce amertume du chocolat noir. Le grué de cacao se grignote pur mais peut aussi accompagner des desserts, gâteaux, muslis et smoothies.

Ingrédients : 100 % grué de cacao issu de l'agriculture biologique contrôlée.

Valeurs nutritives moyennes	par 100 g
Valeurs caloriques	2618 kJ/ 635 kcal
Graisses , dont :	58 g
- acides gras saturés	36 g
Glucides , dont :	9 g
- sucres	2 g
Fibres	12 g
Protides	13 g
Sel	<0,01 g

À conserver hermétiquement fermé, au frais et au sec !



DE-ÖKO-001



Agriculture non UE

Contenu : 400 g

Article n° : 616

Eti0322