

Planeta Cacau



CHOCOLATE NATURAL (100% CACAU)

www.planetacacau.com.br



Nibs de Cacau fino não torrado

**Peso líquido
280g**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

PORÇÃO DE 20g (1 colher de sopa, em média)

Qtde. por porção		% V.D. (*)
VALOR ENERGÉTICO	124 kCal = 522 kJ	6
CARBOIDRATOS	5,7 g	2
PROTEÍNAS	2,9 g	4
GORDURAS TOTAIS	10 g	18
GORDURAS SATURADAS	5,7 g	26
GORDURAS TRANS.	0 g	-
FIBRA ALIMENTAR	5,0 g	20
SÓDIO	7,9 mg	0

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kCal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.



INGREDIENTES:

Amêndoas de cacau fino fragmentadas, descascadas, e desidratadas em baixa temperatura.

PRODUZIDO EM:

Conservar em local fresco e seco.

Val. 180 DIAS

Modo de preparo: Coma diretamente, puro ou com acréscimo de um adoçante natural, como o mel de abelha. Misture o chocolate natural em suas bebidas preferidas (sucos, vitaminas e etc). Experimente sua própria receita! Veja mais receitas em nosso site.

Planeta Cacau



CHOCOLATE NATURAL (100% CACAU)

www.planetacacau.com.br



Nibs de Cacau fino não torrado **Peso líquido**

620g

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

PORÇÃO DE 20g (1 colher de sopa, em média)

Qtde. por porção		% V.D. (*)
VALOR ENERGÉTICO	124 kCal = 522 kJ	6
CARBOIDRATOS	5,7 g	2
PROTEÍNAS	2,9 g	4
GORDURAS TOTAIS	10 g	18
GORDURAS SATURADAS	5,7 g	26
GORDURAS TRANS.	0 g	-
FIBRA ALIMENTAR	5,0 g	20
SÓDIO	7,9 mg	0

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kCal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

INGREDIENTES:

Amêndoas de cacau fino fragmentadas, descascadas, e desidratadas em baixa temperatura.

PRODUZIDO EM:

Conservar em local fresco e seco.

Val. 180 DIAS

Modo de preparo: Coma diretamente, puro ou com acréscimo de um adoçante natural, como o mel de abelha. Misture o chocolate natural em suas bebidas preferidas (sucos, vitaminas e etc). Experimente sua própria receita! Veja mais receitas em nosso site.





**FAÇA SEU CHOCOLATE EM CASA.
INFORMAÇÕES TÉCNICAS E RECEITAS NO NOSSO SITE:
www.planetacacau.com.br**

Amêndoas de cacau gourmet, selecionadas e processadas em baixa temperatura. O consumo do chocolate 100% natural proporciona incontáveis benefícios à saúde e à estética: é o alimento mais rico em flavanóides antioxidantes, substâncias que retardam o envelhecimento e proporcionam benefícios gerais à saúde.

**Vantagens do chocolate natural,
não torrado:**

Aumenta a capacidade do organismo metabolizar o açúcar; neutraliza os efeitos danosos dos radicais livres; inibe o mecanismo de estocagem e produção de açúcar; impede a oxidação do LDL (gordura ruim); aumenta a sensação de saciedade; reduz a pressão arterial; auxilia o sistema imunológico e contribui para a produção de serotonina (neurotransmissor responsável pela sensação de prazer). Veja mais benefícios e referências científicas em nosso site.

Tecnologia



**COMPARATIVO DE FLAVANÓIDES
ANTIOXIDANTES***

* Medida pelo índice ORAC
(Oxygen Radical Absorbance Capacity).

Nibs de cacau cru	621
Chocolate amargo	131
Chocolate ao leite	67
Ameixa seca	58
Uva seca	28
Repolho	18
Espinafre	13
Brocoli	8,9
Laranja	7,5

Fonte: *U.S Department of Agriculture e The Journal of the American Chemical Society.*

Produto isento de registro no M.S.,
conforme resolução de nº 23
de 15.03.2000

Produzido e embalado por Agroindustrial Theobroma Ltda. C.N.P.J.: 10.423.536/0001-73 - Insc.Est. 78.692.714
Rua Antonio Pereira dos Santos, nº 277 - Centro - Camacan-Bahia, CEP: 45.880-000
Tel.: 55 73 3283-1836 - e-mail: comercial@planetacacau.com.br