



FICHA DE ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO

ART. NR. OB3108
EAN 5608394431087
IVA 6%

Nome: ORIGENS BIO CACAU PEPITAS 100GR

Descrição do Produto:

As pepitas de cacau são simplesmente chocolate na sua forma mais pura.
Provém das sementes da fruta do cacauero.
O processo de produção das pepitas de cacau permite a preservação de praticamente todos os nutrientes da semente do cacau natural.
ALTO TEOR DE MAGNÉSIO

O que é:

As pepitas de cacau são um dos melhores alimentos ricos em magnésio.
O magnésio é um mineral necessário para mais de 300 reações bioquímicas no nosso corpo, e as pepitas de cacau contêm 270 miligramas por 100 gramas.
Eles têm um sabor intenso do chocolate que pode ser descrito como um pouco amargo.
também uma excelente fonte de antioxidantes, fibras e ferro.

A textura das pepitas de
As pepitas de cacau são

Ingredientes:

Grãos de cacau em pepitas *
* Produto de Agricultura Biológica

Modo de Utilização:

Adicione diariamente aos seus cereais, iogurtes, triturados em sumos ou batidos.
Pode ainda utilizar na confeção de bolos e sobremesas ou simplesmente consumir como snack ou aperitivo.

Valores nutricionais médios (por 100g):

Valor Energético (Kcal)	667
Valor Energético (KJ)	2644
Lípidos (g)	51,6
dos quais saturados (g)	34,2
H.Carbono (g)	29,4
dos quais açúcares (g)	1
Fibra (g)	13
Proteína (g)	13
Sal (g)	0,35
Potássio (mg)	870
Magnésio (mg)	270
Ferro (mg)	11,7

O teor de sal deve-se exclusivamente à presença de sódio naturalmente presente.

Alérgenos:

- Isento de Glúten

Preservação

Conservação: Conservar em local seco e fresco e ao abrigo da luz solar
Consumir de preferência antes do fim de: ver data impressa na embalagem

Embalagem

	uni
Altura (cm)	23
Largura (cm)	13
Profundidade (cm)	3,5

Distribuição

Empresa: Equanto, Intercâmbio Comercial e Industrial SA
Morada: Zona Industrial das Corredouras Lote 8, 2630-369 Arruda dos Vinhos - Portugal
Contactos: Telefone: 00 351 263 977 250 | Fax: 00 351 263 977 259
Site: www.origensbio.com
email: equanto@equanto.pt
Sistema de controlo CE: ECOCERT PORTUGAL - PT-BIO-02
Produzido na UE