



Link do produktu: <https://chwastybadyle.pl/kakao-ceremonialne-ekologiczne-kakao-z-madagaskaru-p-6619.html>



Kakao Ceremonialne Ekologiczne Kakao z Madagaskaru

Cena	40,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	KAKCerMad
Producent	Chwasty i Badyle

Opis produktu

Kakao Ceremonialne Ekologiczne Kakao z Madagaskaru

Kakao ceremonialne to surowe kakao nieodtłuszczone, poddawane wyłącznie delikatnej fermentacji. Dzięki temu udaje się uzyskać odpowiedni profil aromatyczny i lepszą biodostępność zawartych w nim składników aktywnych.

Kakao ceremonialne – chociaż nazwa sugeruje na celebrowanie jego spożycia – to coś więcej niż tylko rytuał jego wypijania. Wyjątkowości należy upatrywać się m.in.: doboru odpowiednich odmian kakaowca, właściwej uprawy, przestrzegania procedur dotyczących obróbki pozyskanych ziaren. Sztabka tego kakao jest najbardziej pierwotną, odżywczą formą czekolady i zarazem produktem dla koneserów. Dzięki unikalnemu procesowi kriogenicznego mielenia potrafimy zachować dużą ilość tłuszczu kakaowego oraz zmielić łuskę (źródło błonnika).

Ekologiczne

Z upraw Fair Trade

Zmielone kriogenicznie

W tabliczce

46% masła kakaowego

Ketogeniczne

Do przyrządzania "**Napoju Bogów**" i spożywania jako 100% **gorzka czekolada**

Skład: 100% ekologicznych ziaren kakaowca odmiany Trinitario, z niewielką domieszką Criollo i Forastero, zmieszanych kriogenicznie.

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna: 2268 kJ/542 kcal

Tłuszcz: 46 g

w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 29 g

Węglowodany: 4,7 g

w tym cukry: 1,2 g



Chwasty i Badyle

Brzuza 109
07-130 Łochów
chwastybadyle.pl
chwastybadyle@gmail.com

Błonnik: 28 g

Białko: 13 g

Sól: 0 g

Przechowywać w temperaturze pokojowej.

Uwaga

Kakao ceremonialne jest odlewane ręcznie, nie stosujemy temperowania (krystalizowania się tłuszczu kakaowego). Pojawienie się nalotu, przebarwień oraz wystąpienie różnych struktur powierzchni kakao jest zjawiskiem naturalnym i nie wpływa na smak i aromat produktu.