

# Fiche technique



## Cacao Cru en Poudre 250g

*Theobroma Cacao*

Origine : Pérou

Variété : Criollo



### Référence fournisseur / code EAN

100.FRFT.003 / 5600317472030

### Ingrédients

100% cacao cru en poudre.

### Procédé de fabrication

Réception, sélection, broyage, pressage, séchage et conditionnement.

### Certifications

Produit biologique (Certiplanet PT-BIO-04)

Commerce équitable Fairtrade.

Sans gluten (APC)

Vegan (Vegan Society)

### Conditionnement

Paquet de 250g. Doypack.

Face - MattOPP/PE. Dos - MattOPP/MetPet/mic PE

### Conservation / Transport

À conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière. Ne nécessite pas de réfrigération.

Durée de vie totale : 18 mois

À consommer dans les 3 mois après ouverture.

Transport en véhicule fermé et à température ambiante.

### Caractéristiques organoleptiques

Arôme et saveur : typique

Aspect : poudre brune

Texture : poudre fine

### Conseils d'utilisation

Chocolats, préparation de boissons et desserts.

### Déclaration nutritionnelle - Valeur moyenne pour 100g

Énergie (Kj/Kcal)	1706/405
Matières grasses (g)	11.6
-dont acides gras saturés (g)	6.7
Glucides (g)	45.6
-dont sucres (g)	0.8
Fibres (g)	4.2
Protéines (g)	27.6 (55.2%**)
Sel (g)	<0.1
Cuivre (mg)	3.9 (390%**)
Fer (mg)	10.3 (73.6%**)
Potassium (mg)	1660 (83% VNR**)
Magnésium (mg)	545 (145%**)

\* Apports quotidiens de Référence pour un adulte (8400kJ/2000Kcal)

\*\* Valeur Nutritionnelle de Référence

### Allégations santé

Riche en magnésium - Contribue à un métabolisme énergétique normal.

Riche en fer - Contribue à une fonction cognitive normale.  
Riche en potassium - Contribue au maintien d'une pression sanguine normale.

Riche en cuivre - Contribue au transport normal du fer dans l'organisme.

Riche en protéines - Contribuent à augmenter la masse musculaire.

### Allergènes

Ne contient aucune trace de gluten. Peut contenir des traces de fruits à coque (amandes) et de graines de sésame.

