



Ficha Técnica: Cacao Nibs Orgánico

Identificación del Producto

- Nombre del Producto: Cacao Nibs Orgánico
- Nombre Científico: Theobroma cacao
- Presentación: Nibs (trozos pequeños de granos de cacao)
- Origen: Perú
- Certificaciones: Orgánico, Otros.

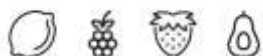
Descripción del Producto

Los cacao nibs son trozos pequeños de granos de cacao puro y orgánico, cuidadosamente fermentados, secados y triturados. Ofrecen una experiencia de sabor intensa y auténtica, con un perfil que combina notas de chocolate amargo y un ligero toque de frutos secos.

Composición Nutricional (por 100g)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción:	1 Cucharadita (5g)	
Porciones por envase	50 aprox.	
	100 g	1 Porción
Energía (Kcal)	666,6	33,3
Grasa Total (g)	1,5	0,07
A.G Saturado (g)	1	0,05
A.G Polinsaturado (g)	0,0	0,0
A.G Monoinsaturado (g)	0,0	0,0
A.G Trans (g)	0,0	0,0
Colesterol (mg)	0,0	0,0
Sodio (mg)	0,0	0,0
Fibra (g)	1	0,05
Carbohidratos Disponibles (g)	1	0,05
Azúcares Totales < 1(g)	0,0	0,0
Proteína (g)	0,0	0,0
Vitamina D (mg)	0,2	0,1
Calcio (mg)	3	0,15
Potasio (mg)	25	1,25

*El porcentaje de valor diario (% VD) muestra cuanto contribuye un nutriente en una porción de alimentos a una dieta diaria total. 2000 calorías al día se utilizan como guía para consejos generales de nutrición.





Características Físico-Químicas

- Color: Marrón oscuro
- Aroma: Intenso, característico del cacao
- Sabor: Amargo, con notas de chocolate
- Textura: Crujiente

Usos y Aplicaciones

- Culinario: Añadir a batidos, postres, granolas, y productos de panadería para un sabor y textura auténticos.
- Snacking: Consumir directamente como un snack saludable y energizante.
- Decorativo: Utilizar como decoración en platos y postres para un toque gourmet.

Almacenamiento

- Condiciones: Almacenar en un lugar fresco y seco, lejos de la luz solar directa.
- Temperatura Recomendada: 15-25°C
- Vida Útil: 24 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento

Información de Seguridad

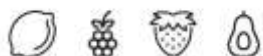
- Alergias: Libre de gluten, pero puede contener trazas de frutos secos y otros alérgenos según el lugar de procesamiento.
- Consumo: Apto para consumo directo o como ingrediente en recetas.

Certificaciones y Cumplimientos

- Orgánico: Certificado por USDA, ECOCERT
- Otros: Certificación de análisis microbiológicos Corthorn Quality Chile.

Contacto del Proveedor

- Nombre del Proveedor: RI AND CO SPA
- Dirección: Av Mauque 695
- Teléfono: +56964367208





- Email: ventas@riandco.cl
- Sitio Web: www.riandco.cl

