



Ficha Técnica del Cacao Orgánico

1. Información Básica

- **Nombre del producto:** Cacao Orgánico
- **Nombre científico:** *Theobroma cacao*
- **Origen:** Perú
- **Certificaciones:** , USDA Organic,

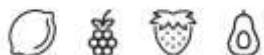
2. Características del Producto

- **Descripción:** El cacao orgánico es un producto natural derivado de las semillas del árbol *Theobroma cacao*. Cultivado sin el uso de pesticidas ni fertilizantes químicos, conservando sus propiedades naturales y beneficios para la salud.
- **Color:** Marrón oscuro
- **Aroma:** Intenso y característico del cacao
- **Sabor:** Amargo y rico, con notas a frutos secos y tierra

3. Composición Nutricional (por 100g)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción:	1 Cucharadita (5g)	
Porciones por envase	50 aprox.	
	100 g	1 Porción
Energía (Kcal)	416,6	20,8
Gresa Total (g)	0,5	0,0
A.G Saturado (g)	0,0	0,0
A.G Polinsaturado (g)	0,0	0,0
A.G Moninsaturado (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)	2	0,1
Carbohidratos Disponibles (g)	3	0,15
Azúcares Totales < 1(g)	0,0	0,0
Proteína (g)	2	0,1
Vitamina D (mg)	0,2	0,1
Calcio (mg)	14	0,7
Polasio (mg)	116	5,8

*El porcentaje de valor diario (% VD) muestra cuánto 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.





4. Usos y Aplicaciones

El cacao orgánico se utiliza ampliamente en la industria alimentaria para la producción de chocolate, bebidas, postres, y productos de panadería. También se usa en productos cosméticos debido a sus propiedades antioxidantes y nutritivas.

5. Almacenamiento y Vida Útil

- **Condiciones de almacenamiento:** Mantener en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa y fuentes de calor.
- **Vida útil:** 24 meses desde la fecha de producción, si se almacena en las condiciones recomendadas.

6. Información del Fabricante:

Nombre de la Empresa: RI & Co Spa.

Dirección: Av Mauque 695

Teléfono de Contacto: +56964367208

Correo Electrónico: ventas@riandco.cl

Sitio Web: www.riandco.cl

