

Denominazione di vendita: Burro di Cacao Naturale – Venezuela

Codice interno: AMP0009

Origine: blend Sur del Lago - Carenero

Profilo aromatico: Il processo, che non prevede sbiancamento e deodorizzazione, lascia i classici profumi di cacao al naso e di crema di latte al palato.

I produttori: Hacienda Cacao Caribe è focalizzata su 4 piantagioni che in totale producono 3tn/anno ognuna: una produzione molto piccola e selezionata. I processi di coltivazione sono in regime di processo *agroforestal*, ovvero non sono usati pesticidi sistemici e/o concimi di origine chimica, inoltre le piantagioni sono coltivate in regime di agricoltura sinergica.



Unità di vendita: box da 20kg

Shelf life: 36 mesi, confezionato e in condizioni di conservazione corrette.

Modalità di conservazione: in luogo fresco ed asciutto, senza odori, ad una temperatura compresa fra i 10° e i 18°C.

Allergeni: assenti nel prodotto, assenti nella linea produttiva, possibile presenza nello stabilimento.

Valori nutrizionali medi:

Valore Energetico	3699 kJ/884 kcal
Grassi	99.1 g
- di cui saturi	63.7 g
Carboidrati	0.3 g
- di cui zuccheri	0.3 g
Fibre	0.0 g
Proteine	0.3 g
Sale	0.02 g