

65%



ALTO en AZÚCAR

ALTO en GRASA

BAJO en SAL

Elaboración
Expiración
Lote

Notificación sanitaria
806816-ALN4843

Información Nutricional			
Tamaño porción:	5	g	
Porciones por envase:	8		
Cantidad por porción			
ENERGIA (Calorías)	126	kJ	30 (cal)
Energía de grasa (Calorías de Grasa)	84	kJg	20 (cal)
			% Valor Diario*
Grasa Total	2	g	3%
Ácidos grasos saturados	1	g	5%
Ácidos grasos / trans	0	g	
Ácidos grasos monoinsaturados	1	g	
Ácidos grasos poliinsaturados	0	g	
Colesterol	0	mg	0%
Sodio	0	mg	0%
Carbohidratos Totales	3	g	1%
Azúcares	2	g	
Proteína	0	g	0%
*Los porcentajes de los valores están basados en una dieta de 8380 kJ (2 000 calorías.) Sus valores diarios pueden ser mal altos o más bajos dependiendo de las necesidades energéticas			
	Energía	8380	
	Calorías	2000	
Grasa total		65g	
Grasa saturada		20g	
Colesterol		300mg	
Sodio		2400mg	
Carbohidrato total		300g	
Fibra dietética		25g	
Proteína		50g	
kJ por gramo			
Grasa 37kJ	*Carbohidratos 17kJ	*Proteína 17kJ	

INGREDIENTES
Pasta de Cacao
Azúcar
Saborizantes

- cardamomo
- naranja
- maracuyá
- menta
- jengibre
- café
- ají
- rosas
- sal marina
- puro
- estevia

conservar en lugar seco y fresco **PVP**

Nuestra plantación de Cacao Fino de Aroma se encuentra dentro del bio-sistema del Choco Andino en la Provincia de Esmeraldas, Ecuador, en la zona periférica de la reserva Machi Chindul (bosque húmedo tropical).
Nuestros árboles de entre 30 y 40 años, crecen a 300 y 500 msnm.
En la ribera del río **TEAONE**, a 20 km del Océano Pacífico y son considerados una base genética de la provincia.



EMPAQUE 100% NATURAL
Papel de caña
recubrimiento con resina de caña

Elaborado artesanalmente por **TEAONE**
Vía a Galera km. 10, Esmeraldas - Ecuador
bhernes@yahoo.es
www.teaone.ec



ECUADOR

ECUADOR

Artisanal con puro CACAO NACIONAL FINO DE AROMA

TEAONE

Tolita tardío, 50-250 d.C.



40 g

CHOCOLATE

