



COCOA NIBS NATURAL 5 kg ziarno kakaowca czyste bez dodatków z Peru

Cena brutto	68,00 zł
Cena netto	55,28 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	SPO753-5kg
Kod producenta	SPO753-5kg

Opis produktu

COCOA NIBS WITH PANELA

ZIARNO KAKAOWCA NATURALNE CZyste ZIARNO KAKAOWCA OPAKOWANIE ZBIORCZE 5 kg

kraj pochodzenia: PERU

Cocoa nibs: są to wyłuskane ziarna kakaowca do produkcji czekolady

Ziarna kakaowe jest gorzkie pełne aromatu czekolady zachwyca bogatym bukietem smaków.

Ziarna kakaowca zawierają wiele rzadkich i korzystnych składników odżywczych. Surowe kakao zawiera również więcej przeciwutleniaczy niż jakikolwiek inny dogłębnie przebadany produkt spożywczy. Zmiażdżone i łuskane nieprażone ziarna kakaowca, czyli cacao nibs, są jednym z najbogatszych w przeciwutleniacze produktem spożywczym (przeciwutleniacze stanowią 10% masy kakao), zawierającym ponad 1200 aktywnych składników. Najwięcej w surowym kakao jest magnezu, ze znacznymi ilościami żelaza, chromu, wapnia, cynku, siarki i miedzi. Surowe kakao jest również dobrym źródłem błonnika, z wysoką zawartością witamin E i C. Znane również jako „pokarm bogów” lub „pokarm dobrego nastroju”, surowe kakao zawiera również substancje, które wspomogą poprawę nastroju, takie jak tryptofan, 5-HTP, serotonina, dopamina, fenyletyloamina i anandamid.

Nibsy kakaowe można jeść samodzielnie, dodawać do owsianek, jogurtów, koktajli, deserów i oczywiście jako składnik surowej czekolady.

Jak wykonać surową czekoladę ?

To najprostszy sposób na wykonanie własnoręcznie surowej czekolady

1. ziarno kakaowca należy roznieść w moździerzu lub zmielić w młynku
2. dodać cukier lub można nie stosować słodzenia zależy od preferencji.
3. następnie uformować tabliczki czekoladowe
4. włożyć do lodówki aby stwardniała

Najbardziej surowa i wyśmienita w smaku czekolada gotowa.

Czekolada będzie zawierała drobinki kakaowca co jeszcze bardziej nadaje jej pierwotnej formy. Delikatnie osłodzona pozwala wydobyć cudowny smak i aromat czekolady, natomiast bez słodzenia będzie wykwinie gorzka .

Informacje żywieniowe
(średnia zawartość na 100 g):
energia 2499 kJ/604 kcal,
tłuszcz 50,3 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 34,2 g),
węglowodany 18,2 g (w tym cukry 1 g),
błonnik 13,4 g,
białko 13 g,
sól 0,25 g.

Długość terminu przydatności do spożycia: 24 miesiące od daty produkcji.

Wszystkie produkty spożywcze posiadają pełną dokumentację.

Na ten produkt jest długa data przydatności

Warunki przechowywania:

warunki przechowywania to zacienione , suche miejsce w temp; 12-20 C.

cena podana jest ceną za 1 kg
minimalne zamówienie tego produktu to 5 kg

zapakowane w Kartony 5 kg

cena podana w ofercie to cena za 1 kg EXW
odbiorcy towarów w m. Łódź ul. Nasienna 8
koszt dostawy na terenie Polski:
koszt dostawy kurier 15,20 netto + vat 23%
koszt dostawy pobranie 20,30 netto + vat 23 %

koszt dostawy paczki zagraniczne jest wyliczony indywidualnie
wysyłki zagraniczne tylko po przedpłacie.

zadzwoń tel +48 603 747 100 język Polski
zadzwoń tel.+48 783 900 500 język Angielski

Produkt posiada wszelkie niezbędne dokumenty: świadectwo jakości oraz kartę produktu

Przed zakupem prosimy potwierdzić dostępność i czas realizacji.