



Pol. Ind. Camins Nous, parcela 4  
43740 Móra d'Ebre  
Tarragona



---

## INFORMACIÓN TÉCNICA

---

### CACAO EN POLVO 10-12 % ALCALINIZADO ECOLÓGICO Ref. 201800

- Certificado: ESCTAE/CCPAE.
- País de origen: España a partir de semillas de cacao de la República Dominicana
- Descripción: producto ecológico y no modificado genéticamente (exento de OMG)
- Procesos de producción: 100 % semillas de cacao, limpieza, extracción de las semillas, primer secado, ruptura, extracción de las cáscaras con aire a presión, alcalinización, tostado, enfriado, molienda, presionado, molienda y obtención del polvo de cacao, estabilizado y empaquetado.

#### PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS:

Olor	cacao
Color	marrón
Gusto	cacao
Apariencia	Polvo fino: en 75 um (a través 200 mesh): min. 99.5 %
Genizas	Máx. 10 %
Aditivos	Sólo alcalinos
PpH:	7.0 ±0.3
Cantidad de cáscara:	Máx. 1.75 %

#### VALOR NUTRICIONAL (por 100 g.)

Energía	1067.9 KJ = 254.3 Kcal
Proteína	25.2 g
Materia grasa	11 ± 1 % Saturadas: 60.9 % Mono-insaturadas: 35.5 %, Poli-insaturadas: 3.6 %
Hidratos de carbono	13.7 g Mono y Disacáridos: 2.2 % Polisacáridos: 97.8 %
Fibra dietética	35 g
Humedad	Máx. 5 g
Minerales:	Calcio: 135 g Hierro: 202 g Potasio: 4250 Sodio: 40 Fósforo: 700 Magnesio: 600

#### EMBALAJE Y CONSERVACION

Sacos de papel de 3 capas de 25 Kg.  
Conservar el lugar fresco, seco en su envase original cerrado, puede conservarse durante 2 años sin ningún deterioro de su propiedades.