



DE-001 ÖKO Kontrollstelle

Bebida ardiente de chocolate



Incitación sensual

Ingredientes salubres como canela, jengibre y chile, juntada con el cacao Bii más egregio para un mejor disfrute y para vitalidad y alegría de vivir.

Cuando Cristobal Colón descubrió, a finales del siglo XV, el „nuevo mundo“ , el cultivo del cacao estaba muy extendido en Centro América. El cacao era un importante producto de comercio. Los granos de cacao se utilizaban para elaborar una babida revitalizante. Esta bebida, el „Chocolatl“, era una mezcla muy condimentada con un suave sabor picante, hecha de granos de cacao tostados y molidos, y mezclados con exquisitos condimentos. Esta historia nos animó a reanudar la „bebida de los dioses“.

Bebida de chocolate en polvo Contenido: 300 g

Mantener en sitio seco, oscuro y bien cerrado

Preparación: Mezclar una cucharada colmada (aprox. 25g) en 200 ml de leche y batir bien

El Chocolatl se puede preparar en frío o en caliente.

Advertencia: Para lograr un batido cremoso sabroso utilice una batidora

CHOCOLATL

Ardiente batido de chocolate
Seducción sensual

Ingredientes: *sirope de maíz, *cacao bajo en grasa (27%), *canela, *pimienta negra, *pimienta de cayena, aroma natural de vainilla y nata, sal del Himalaya, *jengibre, *clavos * de cultivo biológico controlado

Valores nutritivos	25g en 200ml de leche entera	en 100g
Valor energético	430kJ 103Kcal	1495kJ 357Kcal
Proteína	2,2g	5,9g
Hidratos de carbono	18,5g	70,0g
Grasa	1,5g	3,1g
UP	1,7	6,4

No. 1801 | BIO Chocolatl, 300g,