|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **FICHA TECNICA** | | | |
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** | **Cacao NIB** | | **FOTO** |
| **NOMBRE CIENTIFICO** | ***Theobroma cacao*** | | ***\*Imagen referencial*** |
| **PARTE UTILIZADA** | **Granos de cacao** | |
| **ORIGEN** | **Perú** | |
| **ENSAYOS FISICO/QUIMICO**  **(g/100 g de muestra original)** | **Proteína (g/100 g)** | **13,1** |
| **Grasa (g/100 g)** | **35,8** |
| **Energía total (Kcal/100 g)** | **552,2** |
| **Cenizas (g/100g )** | **2,9** |
| **Carbohidratos (g/100 g)** | **44,4** |
| **Humedad (g/100 g)** | **3,8** |
| ***\*Información referencial*** | |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | **Color** | | **Marrón a marrón oscuro** |
| **Olor** | | **Característico** |
| **Sabor** | | **Característico** |
| **Aspecto** | | **Granos picados** |
| **ANALISIS MICROBIOLOGICOS** | **D. de Salmonella sp. (en 25g)** | | **Ausencia** |
| **N. Levaduras (UFC/g)** | | **<10 Estimado** |
| **N. de E. coli (NMP/g)** | | **<3** |
| **N. Mohos (UFC/g)** | | **<10 Estimado** |
| **DESCRIPCION** | **Cacao NIB (Theobroma cacao) es un superalimento con todo el aroma del cacao que se obtienen al tostar y descascarillar los granos del cacao. Tiene un fuerte aroma y un sabor a chocolate amargo. Es un producto 100% natural que no contiene ningún aditivo en su procesamiento. Su alta concentración de flavonoides (antioxidantes) ayuda a mejorar la circulación. Posee grasas monoinsaturadas ayuda a reducir los niveles de colesterol malo (LDL) y elevar el colesterol bueno (HDL). Gracias a su contenido de feniletilamina son energizantes, aumenta el estado de alerta y concentración. Contiene magnesio que ayuda a mantener el sistema inmune, musculo y huesos saludables. Son ricas en hierro y fibra, por lo que ayuda a la digestión. Gran fuente de magnesio refuerza el sistema cardíaco.** | | |
| **USOS** | * **Para consumo directo, sólo o como topping para añadir a todo tipo de postres, helados, jugos, batidos, smoothies y yogures. Para elaborar galletas, kekes y tortas.** * **En la industria alimentaria, para diversas formulaciones y elaboración de productos.** | | |
| **EMPAQUE** | **A granel** | **Bolsa trilaminada de 5 a 10 kg** | |
| **Retail** | **Doypacks de 100 a 500 gr** | |
| **VIDA UTIL** | **2 años** | | |
| **ALMACENAJE** | **Mantener en un ambiente cerrado, fresco y seco. No exponer a la luz directamente.** | | |