

CHOCOLATE NEGRO SIN AZÚCAR, CON EL 52% DE CACAO Y SIN AZÚCARES DE ABSORCIÓN RÁPIDA



Definición **chocosin NEGRO** es un chocolate negro "Sin azúcar", de elaboración y calidad artesanal, con idéntico sabor dulce que el chocolate normal con azúcar. **chocosin NEGRO** aporta un 15% menos de calorías.

Empleo **chocosin NEGRO** puede aplicarse a todas las recetas y elaboraciones en las que se usa la cobertura con azúcar:

BAÑADOS, COBERTURAS, BOMBONES, HELADOS, etc.

chocosin NEGRO no contiene azúcares de absorción rápida (ni glucosa, ni sacarosa, ni fructosa).

Ingredientes Maltitol E-965, pasta de cacao, manteca de cacao, lecitina de soja E322 y vainillina.

Características nutricionales
Contenido en 100 g.

Carbohidratos totales	51,9 g
De los cuales polioles	48,5 g
Grasas totales	32,5 g
De las cuales saturadas	20,1 g
Proteínas	6 g
Energía	460 kcal



SIN GLUTEN

Información nutricional complementaria

Fibras totales	6,6%
Grasa saturada	20,1%
Lecitina de soja	0,6%
Índice Glucémico	14

Contiene sólo manteca de cacao.

Reducción de calorías

CHOCOLATE NEGRO CON AZÚCAR
chocosin NEGRO "SIN AZÚCAR"
REDUCCIÓN CALÓRICA: 15%

por 100 g.

540 kcal
460kcal
80 kcal

Recomendación

Un consumo excesivo puede producir efecto laxante. No dar a menores de tres años. Se recomienda una ingesta diaria no superior a 80 g. Puede contener trazas de frutos secos.

Consumo

Máximo 12 meses, almacenado a temperatura no superior a los 40°C.

Lotes nº:

Fecha:

Control de calidad