



Link do produktu: <https://sielskiluksus.pl/kakao-ceremonialne-ekologiczne-kakao-z-madagaskaru-p-6753.html>



## Kakao Ceremonialne Ekologiczne Kakao z Madagaskaru

|                  |                         |
|------------------|-------------------------|
| Cena             | <b>40,00 zł</b>         |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>         |
| Czas wysyłki     | <b>3 dni</b>            |
| Numer katalogowy | <b>KAKCerMad</b>        |
| Producent        | <b>Chwasty i Badyle</b> |

### Opis produktu

#### Kakao Ceremonialne Ekologiczne Kakao z Madagaskaru

**Kakao ceremonialne** to surowe kakao nieodtłuszczone, poddawane wyłącznie delikatnej fermentacji. Dzięki temu udaje się uzyskać odpowiedni profil aromatyczny i lepszą biodostępność zawartych w nim składników aktywnych.

**Kakao ceremonialne** – chociaż nazwa sugeruje na celebrowanie jego spożycia – to coś więcej niż tylko rytuał jego wypijania. Wyjątkowości należy upatrywać się m.in.: doboru odpowiednich odmian kakaowca, właściwej uprawy, przestrzegania procedur dotyczących obróbki pozyskanych ziaren. Sztabka tego kakao jest najbardziej pierwotną, odżywczą formą czekolady i zarazem produktem dla koneserów. Dzięki unikalnemu procesowi kriogenicznego mielenia potrafimy zachować dużą ilość tłuszczu kakaowego oraz zmielić łuskę (źródło błonnika).

Ekologiczne  
Z upraw Fair Trade  
Zmielone kriogenicznie  
W tabliczce  
46% masła kakaowego  
Ketogeniczne  
Do przyrządzania "**Napoju Bogów**" i spożywania jako 100% **gorzka czekolada**

Skład: 100% ekologicznych ziaren kakaowca odmiany Trinitario, z niewielką domieszką Criollo i Forastero, zmieszanych kriogenicznie.

Wartość odżywcza w 100 g  
Wartość energetyczna: 2268 kJ/542 kcal  
Tłuszcz: 46 g  
w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 29 g  
Węglowodany: 4,7 g  
w tym cukry: 1,2 g



**Sielski Luksus**

Komfort z Natury

07-130 Brzuza

sielskiluksus.pl

sielskiluksus@gmail.com

---

Błonnik: 28 g

Białko: 13 g

Sól: 0 g

Przechowywać w temperaturze pokojowej.

Uwaga

Kakao ceremonialne jest odlewane ręcznie, nie stosujemy temperowania (krystalizowania się tłuszczu kakaowego). Pojawienie się nalotu, przebarwień oraz wystąpienie różnych struktur powierzchni kakao jest zjawiskiem naturalnym i nie wpływa na smak i aromat produktu.