

CHOCOLATE NEGRO SIN AZÚCAR,
CON EL 70% DE CACAO
Y SIN AZÚCARES DE ABSORCIÓN RÁPIDA



Definición **chocosin BITTER** 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 10% menos de calorías.

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

BAÑADOS, COBERTURAS, BOMBONES, HELADOS, etc.

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

Ingredientes Pasta de cacao, maltitol E-965, manteca de cacao, fibra soluble, cacao en polvo 10-12% mg, lecitina de soja E322 y vainillina.

Características nutricionales Contenido en 100 g.	Carbohidratos totales	26%
	De los cuales polioles	22%
	Grasa total	42%
	Proteínas	7,5%
	Energía	495 kcal o 2.072 KJ/100g

Información nutricional complementaria	Maltitol	máx. 22%
	Fibra alimentaria	18%
	Grasa saturada	25%
	Contiene sólo manteca de cacao	
	Índice Glucémico Bajo	10



SIN GLUTEN

Reducción de calorías	CHOCOLATE BITTER CON AZÚCAR	por 100 g.
	chocosin BITTER "SIN AZÚCAR"	550 kcal
	REDUCCIÓN CALÓRICA: 10%	495 kcal 55 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.

Consumo Máximo 12 meses, almacenado a temperatura no superior a los 25°C.
Lotes nº:
Fecha: Control de calidad