



CACAO ÍNCA

BERRIES & FRIENDS

CACAO - MAÍZ MORADO - QUINUA



¿Qué es el CACAO INCA de BERRIES & FRIENDS?

Es una exquisita mezcla instantánea en polvo que contiene cacao de la variedad criollo, maíz morado, quinua y algarrobo.

Todos sus ingredientes son de la más alta calidad y proceden exclusivamente de cultivos ecológicos de los Andes peruanos.

Ingredientes:

- ✓ Cacao criollo cultivado por pequeños productores en la provincia de Satipo en Perú. Esta variedad produce granos de fino aroma y sabor con los que se fabrican los chocolates más exquisitos del mundo. Es un alimento rico en antioxidantes y minerales.
- ✓ Maíz morado. Contiene una alta concentración de antocianinas, pigmentos con propiedades antioxidantes beneficiosas para la salud.
- ✓ Quinua. Uno de los alimentos más completos ya que cuenta con todos los aminoácidos esenciales que nuestro organismo necesita, así como ácidos grasos Omega 3 y 6, fibra y minerales.
- ✓ Algarrobo, también conocido como mesquite. Es una importante fuente de fibra, proteínas y minerales y además tiene bajo índice glicémico.
- ✓ Y una pizca de canela, que aporta dulzor y un aroma muy agradable.



Healthy foods from ancestral cultures



CACAO ÍNCA

BERRIES & FRIENDS



CACAO – MAÍZ MORADO – QUINUA

¿Qué beneficios te aporta?

El Cacao Inca de Berries&Friends es una excelente fuente de fibra, proteínas y antioxidantes con el que podrás disfrutar de un delicioso y nutritivo desayuno cada mañana.

- ✓ Alto contenido de fibra
- ✓ Fuente de proteínas
- ✓ Sin azúcares añadidos. Contiene azúcares naturalmente presentes
- ✓ Capacidad antioxidante: ORACtotal: 50.500 μ mol TE/100g



Modo de empleo

Te recomendamos añadir 1-3 cucharadas de Cacao Inca a la leche, yogures, batidos, zumos, cereales y adicionar azúcar al gusto.

No dudes en usarlo para la preparación de postres. Déjate llevar por tu imaginación y añade un toque de salud a tus recetas.



Te proponemos algunas deliciosas recetas. Síguenos en las redes sociales

Síguenos en: www.berriesandfriends.com

