



MARCA
Maracacao

PAÍS DE ORIGEN
México

PRESENTACIONES
250 g · 1 kg

VIDA DE ANAQUEL
Dos años en condiciones
sugeridas

01 Descripción del producto

Chocolate en polvo elaborado con azúcar, cocoa natural, pasta de cacao y cocoa alcalina. La combinación de cocoa natural, cocoa alcalinizada y pasta de cacao aporta color oscuro, aroma y sabor característicos del cacao. Producto diseñado para preparación de bebidas calientes con leche o agua.

02 Fórmula del producto

INGREDIENTE	PORCENTAJE POR 1 KG	
Azúcar	70.60%	706 g
Cocoa natural	12.00%	120 g
Pasta de cacao	11.00%	110 g
Cocoa alcalina	6.00%	60 g
Dióxido de silicio (antiaglomerante)	0.40%	4 g
Total	100.00%	1,000 g

03 Ingredientes

Azúcar, cocoa natural, pasta de cacao, cocoa alcalina y dióxido de silicio (antiaglomerante).

04 Información nutrimental calculada

Por 100 g de producto:

NUTRIMENTO	CANTIDAD
Contenido energético	396 kcal / 1,672 kJ
Proteínas	6.0 g
Grasas totales	7.8 g
Grasas saturadas	4.5 g
Grasas trans	0 mg
Hidratos de carbono disponibles	75.4 g
Azúcares	70.6 g
Azúcares añadidos	70.6 g
Fibra dietética	7.7 g
Sodio	13 mg

Valores calculados a partir de la fórmula del producto y de las declaraciones nutrimentales por 100 g de las materias primas utilizadas.

05 Características organolépticas

Polvo fino, seco, fluido y homogéneo, de color café oscuro. Aroma característico de cacao y chocolate; sabor dulce, intenso y característico del cacao. Materia extraña: ausente bajo condiciones adecuadas de elaboración y manejo.

06 Modo de preparación sugerido

Agregar aproximadamente 30 g de chocolate en polvo a 200 ml de leche o agua caliente y mezclar hasta obtener una bebida homogénea. La concentración puede ajustarse al gusto.

07 Conservación y control

Mantener el envase bien cerrado, en lugar fresco y seco, protegido de humedad, sol directo, fuentes de calor y olores fuertes. Lote y consumo preferente: identificados en el envase. La formulación y la información nutrimental por 100 g son las mismas para ambas presentaciones.