

AMAZING CHOCOLATE

BARCELONA 1956

Cacao & Derivates

GRANO DE MACAMBO

Otra variedad de cacao de la selva del Amazonas. Llamado Macambo o Teobroma bicolor. Este fruto que pertenece a la familia del cacao es de color verde y amarillo. El sabor de su pulpa y semillas es único.

Los pueblos de la amazona valoran el macambo por sus propiedades vigorizantes y su impresionante perfil nutricional.

Son energizantes, así como también ricas en proteína fibra y omega 9. Además proporcionan muchos beneficios al cerebro y previenen del Alzheimer, del colesterol y la diabetes por sus altas concentraciones de fibra y omega 9.

Sus granos pueden ser utilizados como fruto seco tostado y salado. Aplicaciones en sopas, para preparar cremas e incluso un tipo de humus, helado y barritas de chocolate energizante.

Es un excelente snack que puede comerse como granola en el yogurt, bañado en chocolate amargo, en las ensaladas de verduras o frutas y en los postres.



MACAMBO. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL



Por 100 gramos:

Nutrientes

Cantidad

Energía	177
Proteína	6.70
Grasa Total (g)	9.20
Colesterol (mg)	-
Glúcido	21.50
Fibra (g)	18.20
Calcio (mg)	19
Hierro (mg)	1.70
Yodo (i $\frac{1}{2}$ g)	-
Vitamina A (mg)	-
Nutrientes	
Vitamina C (mg)	9.20
Vitamina D (i $\frac{1}{2}$	-
Vitamina E (mg)	-
Vitam. B12 (i $\frac{1}{2}$	-
Folato (i $\frac{1}{2}$ g)	-

