



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BARRITA DE BANANO DESHIDRATADO CON CACAO

Descripción del producto:

Snack saludable en forma de barrita elaborado a partir de la deshidratación del banano Gros Michel (guineo de seda) combinado con pasta de cacao.

Características:

- Pasta de cacao fino y de aroma ecuatoriano al 100%.
- Maduración espontánea de la fruta, totalmente natural.
- Sin azúcar añadido, libre de gluten, real food-plant based, 100% natural.

Características organolépticas:

- Color: marrón oscuro a negro, brillante.
- Consistencia: sólida, mantiene su forma, pero suficiente maleable como para cortarse sin esfuerzo. Ofrece un equilibrio perfecto entre robustez y suavidad.
- Olor y sabor: Afrutado, característicos del banano y cacao que se entrelazan en cada bocado

Composición nutricional:

Tamaño por porción	20 g
Porción por envase	1
Energía (calorías)	65 cal
Grasa total	1 g
Colesterol	0 g
Sodio	32 g
Carbohidratos totales	15g
Proteína	1g
Potasio	256 mg

*Valores basados en una dieta diaria de 8380 Kj (2000 kcal).

Lugar de elaboración:

Jaramijó - Manabí



Presentación y empaques comerciales:

Caja máster con 144 UDS que vienen distribuidas en 12 display con 12 UDS c/u

Tipo de conservación:

Almacenar en un lugar fresco y seco.

Instrucciones de consumo:

Duración de 6 meses a partir de su elaboración. Una vez abierto, consumir lo antes posible