



*Una experiencia de chocolate*



Registro Sanitario Invima  
RSAYC1511815



# cubos



## Chocolate de mesa en CUBOS

**Composición:** 100% masa de Cacao Entero

**Presentación:** Caja 250 gramos

\* Caja deslizante earth pack biodegradable.

Etiquetado en Inglés y Español

### **Rendimiento y preparación :**

18 Cubos / 36 tazas aproximado

A cada 2 tazas de 200 ml agregue 1 cubo de Nunchuah

Dejar hervir por 1 minuto. Sirva.

Puede agregar endulzante a su gusto



### **Manejo en alacena :**

Conserve en alacena a temperatura inferior a los 28° celsius.

Aleje del sol o exposición a fuentes de calor.

Tiempo de conservación 12 meses a partir de la fecha de fabricación

### **Diferenciadores de producto**

Producto 100% natural elaborado con cacao fino de sabor y aroma

El producto no contiene preservantes o emulsificantes

No contiene gluten o leche. No contiene alergénicos. Ideal para veganos o vegetarianos.



CHOCOLATENUNCHUAH

Carrera 4 # 4a - 12 - Nunchúa – Casanare – Colombia

Línea comercial: (+57) 321 453 78 06

www.nunchuah.com



# Julietas de cacao y fruta deshidratada



## Julietas de Cacao con piña, arándano o uchuva deshidratada

**Composición:** 20g de Granos de cacao fino, seleccionado y tostado combinado con 15g fruta deshidratada. (Piña, uchuva ó arándanos)

**Presentación:** Bolsa 35g

\* Bolsa papel biodegradable con PLA



### Manejo en alacena :

Conserve en alacena a temperatura inferior a los 28° centígrados.

Aleje del sol o exposición a fuentes de calor.

Tiempo de conservación 12 meses a partir de la fecha de fabricación

### Rendimiento y preparación :

Cada paquete de Julietas puede consumirse al gusto.

Consumase directamente como pasabocas.

No contiene gluten o leche.

No contiene alergénicos.

Ideal para veganos o vegetarianos.





## NIBS DE CACAO



### NIBS DE CACAO- 100% CACAO

**Composición:** 60g de Granos de cacao fino, seleccionado y tostado

**Presentación:** Bolsa 60g

\* Bolsa papel biodegradable con PLA



#### **Manejo en alacena :**

Conserve en alacena a temperatura inferior a los 28° centígrados.

Aleje del sol o exposición a fuentes de calor.

Tiempo de conservación 12 meses a partir de la fecha de fabricación

#### **Rendimiento y preparación :**

Cada paquete de NIBS puede consumirse al gusto.

Consumase directamente como pasabocas.

No contiene gluten o leche.

No contiene alérgicos.

Ideal para veganos o vegetarianos.



CHOCOLATENUNCHUAH

Carrera 4 # 4a - 12 - Nunchía – Casanare – Colombia

Línea comercial: ( +57 ) 321 453 78 06

www.nunchuah.com



ROMEOS



## Chocolates del 60% cacao rellenos de fruta entera deshidratada

Ingredientes: licor de cacao, fruta deshidratada, azúcar

Contiene: 4 cubos

45 gramos

Frutas : piña, uchuva, arándano, ciruela o mix



### Manejo en alacena :

Conserve en alacena a temperatura inferior a los 28° centígrados.

Aleje del sol o exposición a fuentes de calor.

Tiempo de conservación 12 meses a partir de la fecha de fabricación

### Rendimiento y preparación :

Puede consumirse al gusto.

Consumase directamente como pasabocas.



CHOCOLATENUNCHUAH

Carrera 4 # 4a - 12 - Nunchía – Casanare – Colombia

Línea comercial: (+57) 321 453 78 06

www.nunchuah.com



# UNA HISTORIA DE CHOCOLATE



**NUNCHUAH** es el resultado del esfuerzo de una familia de pequeños productores de cacao del municipio de Nunchía, Casanare, Colombia, que desde el año **2012** transforman el mejor grano seleccionado para llevar al cliente una experiencia de consumo de alta calidad.

NUNCHUAH han logrado trascender y consolidarse en una de las industrias mas prosperas, dinámica, innovadoras e inclusivas del municipio y el departamento, beneficiando a mas de 42 familias productoras de grano y responsable con el medio ambiente y sus consumidores.



Nuestras **zonas de siembra** son conservadas con bio agroinsumos de origen mineral, vegetal y **conviven con las especies nativas**, las cuales le otorgan sombra a los cultivos y características muy especiales al grano cosechado.

Aplicamos BPA en todo nuestro proceso de cosecha y poscosecha.



**NUNCHUAH ES CACAO ENTERO NO PRENSADO.** Nuestro proceso no extrae las grasas vegetales del cacao, entregando al consumidor un producto entero, libre de aditivos, emulsificantes, colorantes o saborizantes. Hacemos un súper alimento saludable y rendidor.

**NUNCHUAH ES BIODEGRADABLE.** Nuestros empaques (comerciales) son amigables con el medio ambiente, elaborados con papel de caña, almidón de maíz, PLA y tintas a base de agua.



Carrera 4 # 4a - 12 - Nunchía – Casanare – Colombia  
Línea comercial: (+57) 321 453 78 06  
www.nunchuah.com



# Beneficios del Chocolate entero

- ☕ Los granos de cacao contienen flavanoides que aumentan el óxido nítrico en la sangre mejorando la función de los vasos sanguíneos.
- ☕ Estimula la producción de endorfinas y contiene serotonina que nos motiva a sentirnos bien y es antidepresivo.
- ☕ Un estudio llevado a cabo por el profesor Ian Macdonald de la Universidad de Nottingham se demostró que el consumo de chocolate favorece la circulación de sangre hacia el cerebro mejorando la función cerebral.



Información tomada:  
<http://www.muyinteresante.es/salud/articulo/demostrado-el-chocolate>



CHOCOLATENUNCHUAH

Carrera 4 # 4a - 12 - Nunchía – Casanare – Colombia  
Línea comercial: (+57) 321 453 78 06  
[www.nunchuah.com](http://www.nunchuah.com)