Dane aktualne na dzień: 21-11-2026 19:39

Link do produktu: https://bubatherapy.pl/kakao-ceremonialne-peru-criollo-100-g-p-879.html



Kakao Ceremonialne PERU CRIOLLO 100 g

Cena	**33,99 zł**
Numer katalogowy	**1007**
Kod EAN	**5904555998124**
Kod produktu	**28-KAK-PER-CRI**

Opis produktu

Kakao Ceremonialne PERU CRIOLLO 100 g

Produkt spożywczy.

Składniki

100% miazga kakaowa, odmiana Criollo

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość odżywcza:644 kcal

Tłuszcz: 51 g

- w tym kwasy tłuszczowe nasycone 33,3 g

Węglowodany: 31,58 g

Cukier: 0,5 g

Błonnik:18,85 g

Białko: 12 g

Masa netto: 100 g

Sposób przygotowania kakao

Kakao w kaletkach to podstawa w kuchni gospodyni. Idealne do wypieków, do tworzenia domowej czekolady, pralin, trufli. Nadaje się także w formie napoju kakaowego.

Do przygotowania napoju kakaowego potrzebujesz blender. Dzienna dawka kakao wynosi około 10-20 gramów, okazjonalnie można zwiększyć do 50 g.

Około 10-20g pokruszonego kakao wymieszać z wodą lub mlekiem roślinnym (250 ml), można dodać przyprawy (np. chili, wanilia, cynamon*, kardamon). Dosłodzić miodem lub innym słodzikiem. Istnieje kilka metod przygotowania kakao, warto wypróbować każdą z metod, aby dostosować sposób do własnych preferencji.

Metoda II: kakao rozpuścić w garnku z gorącą wodą o temperaturze 80-90 stopni, nie doprowadzić do zagotowania się mikstury. Zbyt wysoka temperatura wpłynie na właściwości i smak napoju. Kakao będzie bardziej gęste i intensywniejsze w smaku względem poprzedniej metody. Właśnie w ten sposób przygotowuje się kakao podczas ceremonii.

Metoda III: wodę lub mleko gotować z kakao około 5 minut. Na końcu dodać przyprawy i miód.

Metoda IV: wodę lub mleko z kakao gotować przez około pół godziny. Na końcu dodać przyprawy i miód. Metoda pozwoli na wyciągnięcie z ziaren maksimum smaku kosztem witamin, których część przepadnie w wyniku długiego gotowania. Kakao idealnie nadaje się do codziennego spożycia, jak i ceremonii kakao.

*cynamon dodawać na końcu

Producent / podmiot odpowiedzialny za informację o żywności

Skeppi Tomasz Orzeszko | Blachnickiego 3/8, 31-538 Kraków, PL | chocante@chocante.pl | +48 736 335 474