



CZEKOLADA CAPPUCCINO MIGDAŁOWE Z MORWĄ BIO 50 g

Czekolada cappuccino migdałowe z morwą to surowa czekolada z dodatkiem kawy, migdałów i morwy białych. Niespotykane połączenie składników w tabliczce czekolady działa pobudzająco na wszystkie zmysły. Wykwintna kombinacja smaków łączy gorzką nutkę czekolady i kawy, z łagodną słodkością migdałów. Wzbogaconą jest rozrztymi morwami, dodającymi kompozycji miodowego akcentu.



CZEKOLADA KLASYCZNA GORZKA BIO 50 g

Delikatna gorycz surowego ziarna kakaowca tworzącego tę tabliczkę, subtelnie pieści zmysły smaku. Karmelowa nuta nektaru z kwiatu palmy kokosowej potęguje słodko-gorzki błogość jakiej doświadczamy w czasie delektowania się tą czekoladową ambrozją. Jest to gorzka czekolada, w której łagodność może nas zaskoczyć.



CZEKOLADA WIŚNIA - ACAI BIO 50 g

Czekolada z surowych, nieprażonych ziaren kakaowca połączonych z wiśniami i jagodami Acai, cechuje się delikatnym owocowym i mocno czekoladowym smakiem. Połączenie jagód Acai, wiśni i czekolady to prawdziwy zastrzyk antyoksydantów i minerałów.



CZEKOLADA Z JAGODAMI GOJI BIO 50 g

Dzięki starannemu zmieleniu i ponad 60 godzinnemu konszowaniu w temperaturze poniżej 45°C, nieprażone ziarna kakaowca zachowują pełną wartość antyoksydacyjną oraz bogactwo makro i mikroelementów. Odparowany nektar z kwiatu palmy kokosowej nadaje czekoladzie karmelowej słodyczy. Jagody goji, pochodzące z wzgórz Tybetu cenione są za właściwości antyoksydacyjne, podkreślają wyjątkowy smak i charakter czekolady.



CZEKOLADA GORZKA 70% Z ORZECHAMI PEKAN BIO 50 g

Czekolada z prażonego ziarna kakaowca z zatopionymi w niej orzechami pekan zaskoczy każdego amatora czekolad słodkim i delikatnym smakiem.



Sprawdź dostępność produktu w Twoim ulubionym sklepie eko.



SUROWA CZEKOLADA



SUROWA CZEKOLADA
PRZYRZĄDZONA
Z NIEPRAŻONEGO
ZIARNA KAKAOWCA
NAJSZLACHETNIEJSZEGO
GATUNKU CRIOLLO



Dystrybutor w Polsce:
Bio Planet S.A. www.bioplanet.pl



Pieczętka sklepu



PL-EKO-09



**MIGDAŁY
W SUROWEJ CZEKOLADZIE
BIO 70 g**

Migdały w surowej czekoladzie to połączenie najszlachetniejszego z orzechów z niezwyklej surową czekoladą. Tłuszcz migdałowy zawiera wiele jednonienasyconych kwasów tłuszczowych posiadających właściwości obniżające poziom cholesterolu we krwi oraz wpływa na koncentrację i poprawę pamięci.



**ORZECHY ŁASKOWE
W SUROWEJ CZEKOLADZIE
BIO 70 g**

Wspaniała chrupkość połączona z rozpuszczającą się w ustach czekoladą to nie jedyna wyjątkowość tego smaku. Orzech laskowy w surowej czekoladzie to połączenie nienasyconych kwasów tłuszczowych orzecha oraz składników mineralnych zawartych w ziarnie kakaowca.



**ORZECHY BRAZYLIIJSKIE
W SUROWEJ CZEKOLADZIE
BIO 70 g**

Orzechy brazylijskie oblane ciemną czekoladą o wyraźnej wyczuwalnej nucie owocowej sprawiają, że przeniesiemy się na chwilę do amazońskiej dżungli, skąd pochodzą te łakocie.



**ORZECHY NERKOWCA
W SUROWEJ CZEKOLADZIE
BIO 70 g**

Pochodzące z wiecznie zielonej rośliny, syte orzechy nerkowca sprawiają, że na długo zapomnimy o uczuciu głodu. Specjalny dodatek - kawa, zawarta w czekoladzie pobudzi nas do działania.



**MORWY
W SUROWEJ CZEKOLADZIE
BIO 70 g**

Atutem morwy jest wspaniały miodowy smak. Przez ludność Dalekiego Wschodu spożywana jest ze względu na swoje właściwości wzmacniające oraz bogactwo witamin i minerałów. W połączeniu z surową czekoladą stanowią doskonałą przekąskę ze względu na jej walory odżywcze i smakowe.



**JAGODY INKASKIE
W SUROWEJ CZEKOLADZIE
BIO 70 g**

Jagody inkaskie to południowo-amerykańskie rodzynki pełne składników odżywczych. Bogate w witaminy i bioflawonoidy, są także doskonałym źródłem białka z jednocześnie niską zawartością tłuszczu. Ich lekko kwaśny smak idealnie komponuje się ze słodyczą surowej czekolady.



**JAGODY GOJI
W SUROWEJ CZEKOLADZIE
BIO 70 g**

Jagody goji są jednym z najbardziej cenionych produktów spod znaku „superfoods”. W połączeniu z pełnym spektrum właściwości surowej czekolady, otrzymujemy produkt pozwalający czuć się pełnią składników odżywczych w najprzyjemniejszy sposób.



**BANANY
W SUROWEJ CZEKOLADZIE
BIO 70 g**

Prawdziwa bomba energetyczna – miękkie kawałki bananów w ciemnej czekoladzie. Idealna na pochmurne dni oraz jako zdrowy zamiennik napojów energetycznych.



**FIGI
W SUROWEJ CZEKOLADZIE
BIO 70 g**

Niebiańskie połączenie słodkiej, delikatnej figi z surową czekoladą, to prawdziwa uczta dla zmysłów. Figa poza zawartością cennych składników mineralnych i właściwościami odkwaszającymi organizm, ma najwyższą zawartość błonnika ze wszystkich bakali, co czyni ją zdrową i lekką przekąską.



**RODZYNKI
W SUROWEJ CZEKOLADZIE
BIO 70 g**

Klasyczne połączenie słodkiej rodzynki z surową czekoladą zaspokozi zapotrzebowanie organizmu na składniki mineralne, witaminy i bionnik.

Nasza przygoda z wyrobem czekolady zapoczątkowana została fascynacją surowymi ziarnami kakaowca. Mimo że na świecie cieszyły się sławą najsilniejszego antyoksydantu, do niedawna było to dobro całkowicie niedostępne w Polsce. Nasza pasja i chęć przedstawienia surowej odmiany peruwiańskiego kakao Criollo polskiemu konsumentom znalazła ujście pod marką SuroVital.

Produkcja oferowanej przez nas surowej czekolady odbywa się w małej manufakturze objętej systemem kontroli i certyfikacji w rolnictwie ekologicznym. Właśnie w tym zakładzie ziarna kakaowca zaczynają swoją transformację w pyszne zmysły wyroby czekoladowe.

Wszystkie surowce, z których korzystamy pochodzą bezpośrednio od farmerów lub spółdzielni rolniczych prowadzących uprawy ekologiczne potwierdzone licznymi certyfikatami, w tym certyfikatami rolnictwa ekologicznego przyznawanymi przez Unię Europejską.

