

Premium Raw & Organic Superfoods

Powerful natural phytonutrient cocktail

NI - Biotona Bio Cacao-poeder Raw is afkomstig van de bonen van *Theobroma cacao*, een boom die groeit op de vruchtbare grond in de Zuid-Amerikaanse wouden. Oorspronkelijk werd cacao gebruikt door de Azteken en Maya's bij spirituele rituelen, maar werd door de Spanjaarden in Europa geïntroduceerd. Voor Biotona Cacao-poeder worden 100% biologische Criollo cacao-bonen uit Peru gebruikt, afkomstig van bomen op een mineraalrijke vulkanische grond. Het poeder wordt via een ambachtelijk proces door koude persing gewonnen uit gefermenteerde en zongedroogde bonen. Het resultaat is een 100% puur en raw cacao-poeder, onveranderd, ongezoet en met behoud van alle fytonutriënten van natuurlijke oorsprong! Een eerlijk product in alle betekenissen van het woord.

Gebruik: roer Biotona Bio Cacao-poeder Raw in (plantaarige) melk, aangezoet met Biotona SuperSweet of ander zoetmiddel. Probeer het ook eens samen met andere superfoods in een heerlijke smoothie of als ingrediënt in allerlei gerechten of gebak • Koel, droog en in het donker bewaren.

Ingrediënten: cacao-poeder* (*Theobroma cacao*) (100%), *biologische teelt

Fr - Biotona Bio Poudre de Cacao Raw provient des fèves de *Theobroma cacao*, un arbre qui pousse sur les sols fertiles des forêts sud-américaines. Le cacao était à l'origine utilisé par les Aztèques et les Mayas lors de cérémonies rituelles. Il fut ensuite introduit en Europe par les colons espagnols. La poudre de Cacao Biotona est produite à partir de fèves de cacao Criollo 100% biologique en provenance d'arbustes qui poussent du Pérou sur sol volcanique riche en minéraux. La poudre est obtenue par un procédé artisanal de pression à froid à partir de fèves fermentées et séchées au soleil. Ce processus résulte en une poudre de cacao 100% pure et raw, non modifiée, non sucrée et contenant tous ses phytonutriments naturels. Un produit de qualité exceptionnelle, tant sur le plan gustatif que nutritionnel, pour les vrais connaisseurs!

Utilisation: ajoutez le Biotona Bio Poudre de Cacao Raw à du lait (végétal), édulcoré à la Biotona SuperSweet ou tout autre édulcorant. A essayer aussi en combinaison avec d'autres super-aliments dans un délicieuse smoothie ou comme ingrédient dans vos plats et pâtisseries • Conserver au frais, au sec et à l'abri de la lumière.

Ingrédients: poudre de cacao* (*Theobroma cacao*) (100%), *culture biologique

GB - Biotona Bio Cacao Powder Raw is derived from the beans of the *Theobroma cacao*, a tree that grows in fertile ground in the South American rain forests. Cacao was originally used by the Aztecs and the Mayas in spiritual rituals. It was first introduced into Europe by the Spanish. Biotona Cacao Powder, werden zu 100% biologische Criollo cacao bonen from Peru, harvested from trees grown on mineral-rich volcanic ground. The powder is extracted from fermented and sun-dried beans by means of a traditional cold-pressing process. This results in a 100% pure and raw cacao powder, unadulterated, unsweetened and still packed with all its naturally occurring phytonutrients. An honest product, in all senses of the word.

Use: stir Biotona Bio Cacao Powder Raw into (vegetable) milk, sweetened with Biotona SuperSweet or some other sweetener. Or try it in combination with other superfoods in a delicious smoothie or as an ingredient for all different kinds of recipes and pastries • Store in a cool and dry place, protect from light.

Ingredients: cacao powder* (*Theobroma cacao*) (100%), *organic culture

De - Biotona Bio Kakao Pulver Roh stammt aus den Bohnen von *Theobroma cacao*, einem Baum der auf dem fruchtbaren Boden in den südamerikanischen Wäldern wächst. Wurde bereits von den Azteken und Maya bei spirituelle Ritualen verwendet, jedoch von den Spaniern nach Europa gebracht. Für Biotona Kakao Pulver, werden zu 100% biologische Criollo Kakaobohnen aus Peru verwendet, die von Bäumen auf einem mineralreichen vulkanischen Boden stammen. Das Pulver wird mit einem handwerklichen Prozess durch Kaltpressung aus fermentierten und sonnetrockneten Bohnen gewonnen. Das Ergebnis ist ein zu 100% reines und rohes Kakaopulver, unbehandelt, ungesüßt und in jeder Hinsicht natürliches Produkt.

Verwendung: rühren Sie Biotona Bio Kakao Pulver Roh in (pflanzliche) Milch, gesüßt mit Biotona SuperSweet oder anderen Süßungsmitteln. Probieren Sie es auch zusammen mit anderen Superfoods in einem herrlichen Smoothie oder als Zutat in verschiedensten Gerichten oder Gebäck • Kühl und trocken lagern, und vor Licht schützen.

Zutaten: Kakao Pulver* (*Theobroma cacao*) (100%), *Bio-Anbau

Es - Biotona Bio Polvo de Cacao Raw procede de las habas de *Theobroma cacao*, un arbusto que crece en suelos fértiles de los bosques tropicales sudamericanos. El cacao fue usado en origen por los Aztecas y los Mayas en las ceremonias rituales. Se introdujo en Europa por medio de los colonizadores españoles. El polvo de cacao fresco Biotona se produce a partir de habas de cacao Criollo 100% biológico procedente de arbustos que crecen de Perú en suelo volcánico rico en minerales. El polvo se obtiene por un proceso artesanal de presión en frío a partir de las habas fermentadas y secadas al sol. De ello resulta un polvo de cacao 100% puro y fresco, no modificado, no azucarado, conteniendo todos los fitonutrientes naturales. Un producto de calidad excepcional tanto a nivel gustativo como nutricional, para los auténticos especialistas!

Empleo: añada Biotona Bio Polvo de Cacao Raw a leche (vegetal), edulcorado con Biotona SuperSweet o con otro edulcorante natural. Combinado con otros super-alimentos o añadido a un smoothie o como ingrediente en pastas de repostería • Conservar en lugar fresco, seco y al abrigo de la luz.

Ingredientes: polvo de cacao* (*Theobroma cacao*) (100%), *cultivo ecológico

Pt - Biotona Bio Cacau em Pó Raw é obtido através dos grãos de *Theobroma cacao*, uma pequena árvore que cresce nos terrenos férteis das florestas tropicais sul-americanas. O cacau foi originalmente usado pelos astecas e pelos maias em rituais espirituais. Foi introduzido na Europa pela mão dos espanhóis. Biotona Cacau em Pó é obtido de grãos de cacau Criollo do Peru 100% biológicos, colhidos de árvores cultivadas em solo vulcânico, rico em minerais. O pó é extraído dos grãos de cacau fermentados e secos, por meio de um processo tradicional de prensagem a frio. Isso resulta na obtenção pó de cacau 100% puro, não processado, sem açúcar e embalado com todos os seus fitonutrientes naturais originais. Um produto honesto, em todos os sentidos da palavra.

Uso: pode dissolver o Biotona Bio Cacau em Pó Raw em leite (vegetal), e adoçar esta a mistura com Biotona SuperSweet ou com outro adoçante. Pode ser combinado com outros superalimentos num smoothie delicioso, por exemplo, ou ainda ser utilizado como ingrediente na preparação de todo o tipo de receitas e doces • Conservar em local fresco, e seco e ao abrigo da luz.

Ingredientes: cacau em pó* (*Theobroma cacao*) (100%), *ingredientes provenientes de agricultura biológica

Gluten-free - No preservatives - No flavors - No sweeteners - No artificial colours - No fillers - No additives

Gemiddelde voedingswaarde / Valeur nutritive moyenne / Average nutritional value / Durchschnitt Nährwert / Valor nutritivo medio / Valor nutritivo médio	Per/par/pro/por 100 g
Energetische waarde / Valeur énergétique / Energy value / Brennwert / Valor energético / Energia	1440 kJ 348 kcal
Vetten / Matières grasses / Fat / Fett / Grasas / Lípidos waaron verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés / of which saturated / davon gesättigte Fettsäuren / de las cuales saturadas / dos quais saturados	10 g 6,4 g
Koolhydraten / Glucides / Carbohydrates / Kohlenhydrate / Glúcidos / Hidratos de carbono waaron suikers / dont sucres / of which sugars / davon Zucker / de los cuales azúcares / dos quais açúcares	10 g 1,4 g
Voedingsvezels / Fibres alimentaires / Fibres / Ballaststoffe / Fibras alimentarias / Fibras alimentares	40 g
Eiwitten / Protéines / Protein / Eiweiss / Proteínas	26 g
Zout / Sel / Salt / Salz / Sal	0,03 g



200 g e
CNK 3091 - 998

Tenminste houdbaar tot einde / A consommer de préférence avant fin / Best before end / Mindestens haltbar bis Ende / Consumir preferentemente antes del fin de / Consumir de preferência antes do fim de:

Premium Raw & Organic Superfoods

Powerful natural phytonutrient cocktail



100% nature
Biotona
Fuel For Life!



cacaopoeder ■ poudre de cacao ■ Kakao
Pulver ■ polvo de cacao ■ cacau em pó

Cacao Powder

100% raw



NL-BIO-01
Non-EU Agriculture

200 g

| 15 | 15 |

235 mm

| 8 |