

SUPER  
FOOD

Rich in fibers

# CACAO RAW BEANS

e 200g

use these  
beans in



dessert



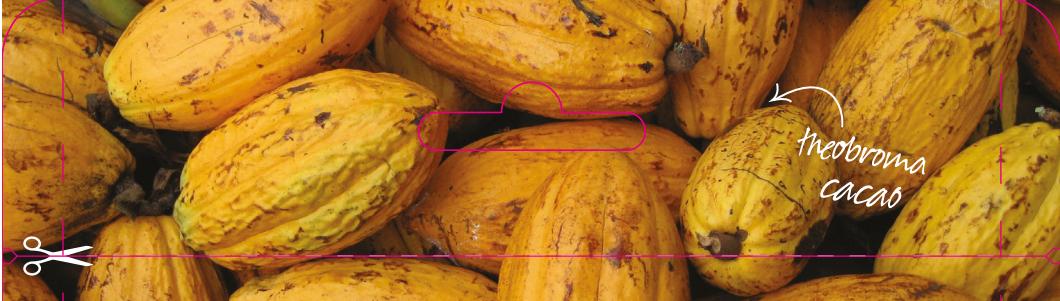
smoothie bowl



yoghurt



ice cream



## Rich in fibers

**EN:** Cacao beans are the seed of Theobroma cacao, a small evergreen tree that grows in tropical climates. Cacao is naturally rich in nutritional elements and phytonutrients and has been underestimated for a long time because of the fat and sugar processed cacao (chocolate) contains. Cacao beans are naturally high in fibre. **Ingredients:** 100% organic & raw cacao beans (Theobroma cacao) from Peru. **Store dry & close the bag tightly after each use.** Best before - Batch nr.: see package.

**NL:** Cacaobonen zijn het zaad van de Theobroma cacao, een kleine groenbladige boom die groeit in tropische klimaten. Cacao zit van nature boordevol uitzonderlijke voedingsstoffen en fytonutriënten. Cacao werd vanwege het vet en de suiker die bewerkte cacao (chocolade) bevatte lange tijd onderschat. Cacaobonen zijn van nature rijk aan vezels. **Ingrediënten:** 100% biologische & rawe cacaobonen (Theobroma cacao) uit Peru. **Droog bewaren & de zak na elk gebruik goed sluiten.** Ten minste houdbaar tot - Lot nr.: zie verpakking.

**FR:** Les fèves de cacao sont les graines du cacaoyer, un petit arbre vert qui pousse dans les régions tropicales. Très riche de nature en éléments nutritifs et phytonutriments. Le cacao a longtemps été sous-estimé à cause de la graisse et du sucre que contient le cacao traité, c'est-à-dire le chocolat. Les fèves de cacao sont riches en fibres de nature. **Ingrediënts:** 100% fèves de cacao (Theobroma cacao) biologiques et bruts du Pérou. **À conserver au sec & bien refermer le sachet après chaque utilisation.** A consommer de préférence avant fin - N° de lot: voir emballage.

**D:** Kakaobohnen sind der Samen von Theobroma cacao, einem kleinen immergrünen Baum, der in tropischen Klimazonen wächst. Kakao ist von Natur aus reich an besonderen Nährstoffen und sekundären Pflanzenstoffen. Wegen des Fetts und Zuckers, die verarbeiteter Kakao (Schokolade) enthält, wurde dieser lange Zeit unterschätzt. Kakaobohnen sind von Natur aus reich an Ballaststoffen. **Zutaten:** 100 % biologische und unverarbeitete Kakaobohnen (Theobroma cacao) aus Peru. **Trocken aufbewahren und Beutel nach jedem Gebrauch gut verschließen.** Mindestens halbfertig bis – Chargennummer: siehe Verpackung.

**ES:** Los granos de cacao son la semilla del theobroma cacao, un árbol pequeño de hoja perenne que crece en climas tropicales. El cacao contiene por naturaleza una extraordinaria cantidad de nutrientes y fitonutrientes. Este producto se subestimó durante mucho tiempo debido a la grasa y el azúcar que contiene el cacao procesado (chocolate). Los granos de cacao son ricos en fibras por naturaleza. **Ingredientes:** Granos de cacao (Theobroma cacao) 100 % puros y biológicos de Perú. **Conservar en un lugar seco y cerrar bien el envase después de cada uso.** Consumir preferentemente antes - Número de lote: ver paquete.

**PT:** Os grãos de cacau são a semente da Theobroma cacao, uma pequena árvore de folha perene que cresce em climas tropicais. O cacau é uma fonte natural de muitos nutrientes e fitonutrientes excepcionais. Durante muito tempo, o cacau foi subestimado devido à gordura e aos açúcares que contém o cacau processado (chocolate), os grãos de cacau são naturalmente ricos em fibras. **Ingredientes:** Grãos de cacau (Theobroma cacao) 100% biológicos e naturais do Peru. **Conservar num local seco e fechar bem a embalagem após cada utilização.** Melhorantes - Número do lote: ver pacote.

**NO:** Kakaobønner er frøet til Theobroma-kakao, et lite evigviktig tre som vokser i tropisk klima. Kakao er naturlig rik på næringsstoffer og fytonæringsstoffer og har lange vært undervurdert på grunn av fett og sukker som finnes i behandlet kakao (sjokolade). Kakaobønner er naturlig rike på fiber. **Ingredienser:** 100 % økologiske, rå kakaobønner (Theobroma-kakao) fra Peru. **Oppbevares på et tørt sted. Lukk pakken godt etter åpning.** Best for - parti nr.; se emballasjen.

**IT:** Le fave di cacao sono il seme del Theobroma cacao, un piccolo albero sempreverde che cresce in zone tropicali. Il cacao, naturalmente ricco di elementi nutritivi e fitonutrienti, è da lungo sottovalutato sotto l'aspetto nutrizionale per l'elevata quantità di grassi e zuccheri presenti nel suo derivato, il cioccolato. Le fave di cacao sono, per natura, ricche di fibre. **Ingredienti:** 100% fave di cacao (Theobroma cacao) biologiche e crude, provenienti dal Perù. **Conservare in luogo asciutto. Chiudere bene la confezione dopo l'uso.** Da consumarsi preferibilmente entro - Numero di loto: vedi pacchetto.

**PL:** Kakao to ziarna kakaowca Theobroma, małe żółtawozielonego drzewa rosnącego w klimacie tropikalnym. Kakao jest bogate w substancje odżywcze i fitoskładniki, ale przez długi czas było niedocieniane z powodu zauważalnej tłuszczy w cukrow w jego przekształconej formie (czekoladzie). Ziarno kakaowca jest naturalnie bogate w błonnik. **Składniki:** 100% organicznego i surowego kakao w proszku (kakao Theobroma) z Peru. **Przechowywać w chłodnym, suchym miejscu. Dokładnie zamkac po każdym użyciu.** Data ważności – nr partii: patrz opakowanie.

Nutrition information / Voedingswaarden / Valeurs nutritionnelles / durchschnittliche Nährwerte / Valores nutricionales / Valores nutricionais médios / gennemsnitlig Næringsverdi / valori nutrizionali / Wartosc odzywczca	/ 100g
Energy / Energie / Energie / Energia / energi / valore energetico / Wartosc energetyczna	2561 kJ / 617 kcal
Fat / Vetten / Matières grasses / Fett / grasas / lipides / fett / grassi / Tłuszcz	49 g
of which saturates / waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés / davon gesättigte Fettsäuren / de las cuales saturadas / dos quais saturadas / derav mettede fettsyre / di cui acidi grassi saturi / w tym nasycony	31,7 g
Carbohydrate / Koolhydraten / Glucides / Kohlenhydrate / carbohydrate / hidratos de carbono / Karbohydrater / carbohydrate / Wegovodany	31 g
of which sugars / waarvan suikers/ dont sucres / davon Zucker / de los cuales azúcares / dos quais açúcares / derav sukker / di cui zuccheri / w tym cukry	0 g
Fibre / Vezel / Fibres alimentaires / Ballaststoffe / fibra alimentaria / fibra/ fiber / fibre alimentari / Błonnik	24 g
Protein / Eiwitten / Protéines / Eiweiß / proteinas / protein / proteíne / Bialko	13 g
Salt / Zout / Sel / Sal / sale / salt / sale / Sol	0 g



**PURASANA NV**  
Heulestraat 104, B-8560 Gullegem  
[www.purasana.com](http://www.purasana.com)

**purasana®**  
your natural protection

artwork by  
BUREAU AI

CNK: 3578382  
e 200g



BE-BIO-02  
Non-EU Agriculture

