

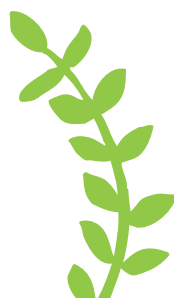


## Was sind AcanChia® Kakao Nibs?

Bereits 400 v.Chr. wurde Kakao von den Mayas und Azteken in Mittelamerika angebaut. Damals war die besondere Bohne nur dem Adel vorbehalten und wurde als Getränk mit Chili und Honig nur zu besonderen Anlässen gereicht. Kakaobohnen werden heute in Europa vor allem für die Herstellung von Schokolade verwendet.

Deren hoher Kaloriengehalt verhindert jedoch, dass die positiv wirkenden Inhaltsstoffe der Kakaobohne zum Tragen kommen können. Kakao Nibs bestehen dagegen zu 100% aus Kakao, da diese direkt aus der Kakaobohne hergestellt werden. Die Bohnen werden dabei geschält und in kleine Stücke zerbrochen.

Die von uns angebotene Sorte „Criollo“ zeichnet sich durch einen besonders niedrigen Gehalt an Säure und Bitterstoffen aus. Geschmacklich sind Bohnen dieser Sorte daher ideal zum Verzehr.



### Nährwerte:

100 g AcanChia® Kakao Nibs enthalten im Schnitt:	
Brennwert.....	634 kcal/2616 kJ
Eiweiß.....	13,8 g
Kohlenhydrate.....	11,1 g
Fett.....	56,5 g

### Kontakt:

## AcanChia®

Warenzeichen der  
AcanChia GmbH & Co. KG  
Vilstalstraße 88  
92245 Kümmersbruck  
Germany

Mail: [info@acanchia.com](mailto:info@acanchia.com)  
Web: [www.acanchia.com](http://www.acanchia.com)



Back to the seeds. **AcanChia®**



Realisation: satzzeichen.eu | Fotos: AcanChia; Fotolia.com (NJ, kondratya); vectorstock.com





## Das Besondere an AcanChia® Kakao Nibs

Kakaobohnen weisen den höchsten Gehalt an Antioxidantien aller bekannten Pflanzen auf. Diese haben eine entzündungshemmende Wirkung und liegen in Kakao Nibs zudem in besonders leicht aufzunehmender Form vor.

Kakao Nibs enthalten hohe Mengen an Eisen und Magnesium und weiteren wertvollen Mineralstoffen. Zudem sind Kakao Nibs reich an B-Vitaminen und Vitamin C und E. Darüber hinaus enthalten Kakao Nibs viele Ballaststoffe, die sich positiv auf die Verdauung auswirken.

Wie auch bei dunkler Schokolade wird Kakao Nibs eine stimmungsverbessernde Wirkung nachgesagt. Grund hierfür sind in erster Linie die in Kakao Nibs enthaltenen Botenstoffe Serotonin, Dopamin und Tryptophan (einer Vorstufe von Serotonin).

## EIGENSCHAFTEN ZUSAMMENGEFASST:

- 100% Kakaobohne
- besonders viele Antioxidantien
- reich an Ballaststoffen
- wenig Zucker
- reich an Eisen und Magnesium
- reich an Vitamin C, E und B-Vitaminen
- Stimmungsverbesserung

## ANWENDUNG

### von AcanChia® Kakao Nibs



Kakao Nibs eignen sich als Zutat für alle Rezepte wie z.B. Smoothies, Desserts oder Eiscreme. Beimischung in Müsli, Topping auf Desserts oder als gesunder Snack



KIND MIT KAKAO

## AcanChia® Kakao Nibs

- hohe Qualität ✓
- Kontrolle vor Ort ✓
- bio-zertifiziert ✓
- 100% Kakao Bohne ✓
- einfach anzuwenden ✓
  - vegan ✓
  - glutenfrei ✓
  - lactosefrei ✓

