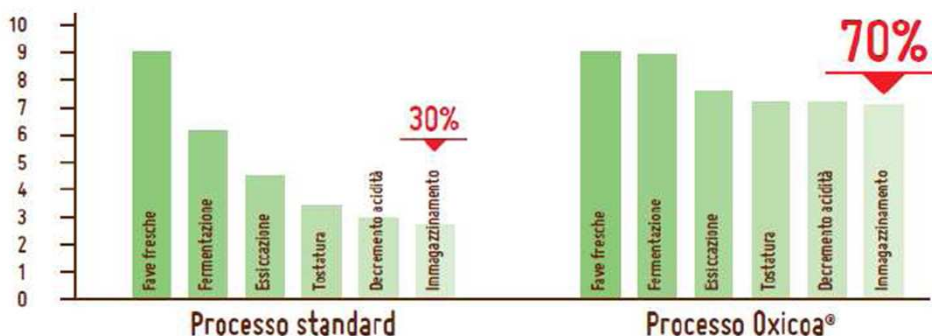


Il cioccolato antiossidante

E' grazie al nuovo sistema produttivo di OXICOA che le virtù antiossidanti delle fave di cacao rimangono quasi del tutto inalterate, consentendo a questo prodotto di contenere più del doppio dei polifenoli del cioccolato tradizionale.



Proprietà

L'innovazione tecnologica e la ricerca scientifica hanno dimostrato l'importanza del cacao quale elemento salutistico nella moderna alimentazione. Infatti come hanno dimostrato numerosi lavori scientifici, il cacao è efficace nel contrastare l'invecchiamento cellulare e la pressione arteriosa, nella riduzione del colesterolo, nel miglioramento del tono dell'umore e nella prevenzione di malattie degenerative.

OXICOA

Caratt. Nutriz.	OXICOA BARATTOLO		OXICOA BARRETTA	
	100g	10g	100g	30g
Val. Energetico Kcal	509	50,9	510	170
Val. Energetico KJ	2.127	212,7	2.132	710,7
Proteine	8,0 g	0,8 g	6,7 g	2,23 g
Carboidrati	36,8 g	3,68 g	37,5 g	12,5 g
Grassi	36,3 g	3,63 g	36,7 g	12,2 g
Fibra alimentare	7,6 g	0,76 g	8,4 g	2,8 g
Sodio	8,3 g	0,83 g	8,2 g	2,7 g

Barattolo

- Cioccolato fondente al 63,5 di cacao minimo.
- 250g per 25 gg di trattamento



1 barretta OXICOA = 4.600 O.R.A.C.
 1 Misurino 10g = 4.600 O.R.A.C.

