



CHOCOBALÚ

Entre las características fundamentales del **CHOCOBALÚ** se hallan las siguientes:

- 1.** Es un producto libre de agroquímicos, que combina la Harina Precocida de chachafruto con el Cacao cosechado en las zonas calidad del municipio de Ibagué – Tolima; que garantiza procesos de fertilización y manejo técnico del cultivo basados en compostajes y cultivo de micro-organismos eficientes (caldo supermagro).
- 2.** Es un alimento que equilibra el aporte de proteína y energía en sí mismo. Por cada 100 gramos garantiza 10% de aminoácidos esenciales (proteínas) y 482 calorías; haciendo del CHOCOBALÚ un alimento altamente nutritivo, libre de grasas saturadas, ácidos y azúcares.
- 3.** Chocobalú aporta una importante cantidad de fibra dietaria, producto de su complementariedad con la Harina Precocida de Chachafruto, la cual tiene numerosos efectos positivos sobre la salud, entre ellos: mejoramiento del tránsito intestinal, evitando el estreñimiento, la formación de hemorroides y previniendo el cáncer de colon, las enfermedades cardiovasculares y la diabetes tipo 2; mejoramiento de la absorción de vitaminas, minerales y componentes con acción antioxidante, así como reduciendo el aporte de grasa total en la digestión.
- 4.** Este producto está libre de Glútenes y azúcares adicionados. La enfermedad celíaca es la intolerancia a cadenas de proteínas conocidas como glutelinas, que abundan en el trigo, la cebada, el centeno y la avena, y que generan inflamaciones en la mucosa del intestino delgado dificultando la absorción de nutrientes; los síntomas son: estreñimiento, gases, diarrea, hinchazón, fatiga, dolores de cabeza, inflamaciones articulares, cambios en estados anímicos y derivación, en los casos

más graves, en cáncer intestinal. La harina de chachafruto adicionada carece de estas cadenas proteicas.

5. Chocobalú está libre de Lecitina de Soya (común en los ingredientes de todos los chocolates comerciales). A raíz de la industrialización y masificación del cultivo de la Soya, es común en su producción el manejo de agroquímicos y la modificación genética de semillas, lo cual ha venido derivando en una serie de efectos secundarios, entre ellos: Problemas gastrointestinales, cambios bruscos de peso, pérdida de apetito, erupciones cutáneas, náuseas, mareos y vómitos, reducción presión arterial y, en casos de intolerancia, desmayos. El chocobalú no contiene lecitina de soya, dado que se pretende entregar un producto esencialmente a base de cacao puro y orgánico.

PRESENTACIÓN DEL CHOCOBALÚ EN BOLSA ALUMINIZADA RECUBIERTA EN KRAFT POR 150 GRAMOS



**MEZCLA EN POLVO DE
CACAO PURO ORGÁNICO
ENRIQUECIDO CON
HARINA PRECOCIDA DE
CHACHAFRUTO**

PRESENTACIÓN 150 gr

CHOCOBALÚ Es una bebida de chocolate Orgánico libre de grasas saturadas, ácidos y azúcares adicionados que combina la Harina Precocida de Chachafruto con el Cacao cosechado en las zonas cálidas del municipio de Ibagué - Tolima.

Es un alimento antioxidante, diurético, relajante que equilibra la energía del Cacao con el aporte de proteína, vitaminas y minerales propios de la harina de Chachafruto. Cada 100 gramos garantiza 10% de aminoácidos esenciales (proteínas) y 482 calorías; haciendo del CHOCOBALÚ un producto altamente nutritivo,

CHOCOBALÚ Es un producto **LIBRE DE GLUTEN** y constituye una alternativa importante en la dieta para celíacos, contiene **FIBRA DIETARIA INSOLUBLE**, mejorando la función intestinal.