

andean crunch chocolate



Descripción del producto

Andean Crunch es un cereal altamente nutritivo que combina 6 súper alimentos andino-amazónicos: Quinua, Kiwicha, Cañihua, Maca, Tarwi y Cacao. Este cereal no solo busca brindar un alto valor nutricional proveniente de fuentes naturales, sino que también ofrece un sabor delicioso sin el exceso de azúcares.

Esta alternativa, no solo es natural, sino que además es una opción verdaderamente nutritiva y saludable. Disfruta la facilidad de incorporar súper alimentos en tu rutina diaria y aprovecha este cereal en cualquier momento del día.

Principales atributos

- Alto valor nutritivo.
- Hasta 60% menos azúcar.^Δ
- Enriquecido con fibra prebiótica.
- Libre de octógonos de advertencias nutricionales*.
- Totalmente natural: Libre de preservantes, colorantes y saborizantes artificiales.

MEJOR NUTRICIÓN, MENOS AZÚCAR.

Beneficios

Alto valor nutritivo:

Andean Crunch obtiene su alto valor nutritivo a partir de sus 6 súper alimentos:

Quinua: Considerada como un regalo de los dioses, es fuente de proteína vegetal de alto valor biológico (incluso equivalente a la carne) porque contiene todos los aminoácidos esenciales, incluyendo lisina y metionina que son habitualmente deficientes en otras fuentes de proteína vegetal.

Kiwicha: Grano ancestral con alto contenido de proteínas ricas en lisina y leucina, son esenciales para la formación de proteína muscular. Fuente de vitaminas del complejo B y minerales como magnesio.

Cañihua: Posee una alta concentración de proteínas de alta calidad, equiparable a la proteína caseína de la leche. Es rico en aminoácidos como isoleucina y triptófano, y resalta por su aporte de hierro, ya que 100 g de cañihua pueden cubrir la mitad del requerimiento diario de hierro de un adulto. Además, es rico en fibra.

Maca: Conocida como un súper alimento de los Andes peruanos, se considera uno de los más poderosos energizantes naturales. Estudios demuestran que aumenta la energía física y mental, contribuyendo a mejorar la resistencia física y proteger la función cognitiva.



Tarwi: Alimento andino considerado como una de las más grandes fuentes de proteína vegetal (incluso mayor que la soya), con alto contenido de leucina, isoleucina y valina que contribuyen a la fuerza y salud muscular. Aporta además ácidos grasos poliinsaturados como el omega 3 y 6 que contribuyen a la salud cardiovascular.

Cacao: Delicioso alimento amazónico repleto de antioxidantes tipo flavonoides que contribuyen a mantener nuestro organismo más joven y energizado. Su teobromina contribuye a mantener un mejor estado de ánimo. Además, aporta hierro y magnesio.



Hasta 60% menos azúcar:

Andean Crunch está endulzado naturalmente con panela y estiva, conteniendo hasta 60% menos azúcar que otros cereales para desayuno^A cuyo primer ingrediente es el azúcar añadido. Así contribuimos a reducir el consumo de calorías vacías, reduciendo el riesgo de incremento de peso. Además, estamos libres de edulcorantes sintéticos, que, según la OMS, incrementan el riesgo de enfermedad metabólica.



Enriquecido con fibra prebiótica:

Que ha demostrado contribuir a mejorar la salud digestiva y favorecer la renovación de la flora intestinal.



Libre de octógonos de advertencias nutricionales*:

A diferencia de otros cereales, Andean Crunch cumple con las recomendaciones nutricionales saludables de la OMS, limitando el consumo de azúcares, grasas saturadas, grasas trans y sodio.



Totalmente natural:

Sin colorantes, preservantes ni saborizantes artificiales.

Uso sugerido

Puede consumirlo junto con su yogurt o leche favorita, o solo como snack saludable. Disfrútelo en el desayuno o en cualquier momento del día.

Valor nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño de la porción 20g

	Porción 20g
Energía (kcal)	70
Proteínas (g)	2
Grasas Totales (g)	0.3
Grasas Saturadas (g)	0
Ac. Grasos Trans (g)	0
Colesterol (mg)	0
Hidratos de Carbono (g)	15.3
Azúcares Totales (g)	1.9
Fibra Dietética (g)	0.2
Sodio (mg)	5.4

Ingredientes

Andean Crunch Superfood Blend (Quinua, Kiwicha, Cañihua, Tarwi, Maca), Arroz, Maíz, Panela, Cacao en polvo, Inulina, endulzante: Estevia (E960) y sabor natural chocolate.

Especificaciones del producto

Descripción

Apariencia	Circular de 1 cm de diámetro.
Color	Marrón claro.
Olor / Sabor	Característico.

Propiedades Físicas y Químicas

Humedad	g/100g	< 8,0
---------	--------	-------

Ensayo Microbiológico

Aerobios Mesófilos	UFC/g	< 50 000
Mohos	UFC/g	< 1 000
S. Aureus	UFC/g	< 10
Bacillus Cereus	UFC/g	< 100
E. Coli	NMP/g	< 3
Salmonella sp	en 25 g	Ausente

Detalles técnicos

Tiempo de Vida 12 meses.

Condiciones de Almacenamiento Guardar la bolsa bien cerrada en un lugar fresco y seco.

Presentaciones

Envase	Master pack
Caja de cartón con bolsa bilaminada de 200 g	Caja de cartón x 16 und.
Bolsa bilaminada metalizada de 20 g	Caja de cartón x 100 und. Bolsa de LDPE x 84 und.
Bolsa bilaminada x 6 unidades de 20 g	Caja de cartón x 16 und.
Tira de cartón x 12 unidades de 20 g	Bolsa de LDPE x 7 tiras

Partida Arancelaria 1904.90.00.00

Hecho en Perú



Nunatura (nuna = alma, tura = balance) estamos enfocados en ayudar a mejorar la calidad de vida de las personas relacionadas con nosotros mediante la nutrición del cuerpo y alma. Siguiendo los principios justos y de bio-comercio, y operando directamente desde el país de origen, podemos hacer una diferencia real en el desarrollo sostenible de nuestra región.

Δ Comparando el contenido de azúcares con otros cereales que se venden como cereales para el desayuno.

* De acuerdo a la ley de la alimentación saludable vigente en el Perú.

