



As **raízes** em forma de tramas sustentam e evidenciam os elementos que se entrelaçam, contrastando cores e forma :

As **folhas** em cores vivas representam não só a riqueza como a diversidade botânica:

O **fruto** simbolizando a junção do cacau e da alfarroba em posição de destaque, confere o propósito da composição, acentuando a sua importância:

Equilíbrio

Força

Imponência

GIUNTI = UNIDOS



+



=



Chocolate: é o produto obtido a partir da mistura de derivados de cacau (*Theobroma cacao* L.), massa (ou pasta ou liquor) de cacau, cacau em pó e ou manteiga de cacau, com outros ingredientes, contendo, no mínimo, 25%(g/100g) de sólidos totais de cacau. O produto pode apresentar recheio, cobertura, formato e consistência variados.

Chocolate Branco: é o produto obtido a partir da mistura de manteiga de cacau com outros ingredientes, contendo, no mínimo, 20% (g/100 g) de sólidos totais de manteiga de cacau. O produto pode apresentar recheio, cobertura, formato e consistência variados

Alfarroba: (*Ceratonia siliqua*) é um fruto de uma árvore nativa da costa do Mediterrâneo, de cor marrom escuro, sabor adocicado e com alto valor nutricional. Este fruto apresenta em sua composição altos teores de vitaminas, minerais, fibras, carboidratos, proteínas e polifenóis.

Com menos de 1% de gordura e baixo índice glicêmico, a alfarroba é a matéria-prima da **Carob House**. Nossos produtos são indicados para serem consumidos como lanches e sobremesas, inclusive para pessoas que necessitam de uma dieta especial.



Receita Giunti

- Manteiga de Cacau
- Liquor de Cacau
- Alfarroba em Pó
- Bebida de Arroz em Pó
- Goma Acácia
- Proteína de Fava
- Edulcorante Maltitol
- Emulsificante Lecitina de Girassol
- Aromatizantes









- Sem Adição de Açúcares
- Sem Leite – Zero Lactose
- Sem Glúten
- Sem Soja
- Fonte de Fibras*
- Aprovado Kosher
- Certificado Vegano

BDK
KOSHER PARVE

