



## Chá Preto de Chocolate e Hortelã

Classificação: mistura de chá preto com ervas e especiarias

Ingredientes: chá preto (26%), canela, pedaços de semente de cacau (11%), hortelã-pimenta (10%), gengibre, casca de laranja (7%), cardamomo, folhas de amoreira doce, pimenta rosa, aroma de laranja natural, aroma de hortelã-pimenta natural

### Propriedades sensoriais

Aparência (em seco): mistura de folhas de chá e plantas secas

Cor (chá): acobreado

Gosto: aroma de chocolate, laranja e hortelã

Preparação: infusão 100°C durante 3/4 min

### Alérgenos Alimentares

	sim	não
<b>Cereais que contem glúten e produtos à base destes cereais.</b>		X
<b>Crustáceos e produtos derivados.</b>		X
<b>Ovos e produtos derivados.</b>		X
<b>Peixe e produtos derivados.</b>		X
<b>Amendoins e produtos derivados.</b>		X
<b>Soja e produtos derivados.</b>		X
<b>Leite e produtos lácteos (lactose incluída).</b>		X
<b>Frutos de casca rija e produtos derivados.</b>		X
<b>Aipo e produtos derivados.</b>		X
<b>Mostarda e produtos derivados.</b>		X
<b>Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/L expresso.</b>		X
<b>Tremoços e produtos derivados.</b>		X
<b>Moluscos e produtos derivados.</b>		X



Valor nutricional:

Valor nutricional médio por infusão de 100 ml \*

Energia	1 kcal / 2 kJ
Gorduras	<0,5 g
dos quais ácidos gordos saturados	<0,1 g
Hidratos de carbono	< 0,5 g
dos quais açúcar	0,2 g
Proteínas	< 0,5 g
Sal	< 0,01 g

### Armazenamento

Condições normais de armazenamento com uma temperatura máxima de 20°C e um máximo de humidade relativa de 60%.

Conselho: O armazenamento deve ser livre de odores.

### Validade

Pelo menos 24 meses com armazenamento adequado (mantido em local seco e fresco, proteger de luz solar).

Produzido na Alemanha.