Dane aktualne na dzień: 14-11-2026 16:32

Link do produktu: https://rafex.eu/kakao-lupiny-1-kg-p-15124.html



Kakao Łupiny 1 Kg

Cena	**99,03 zł**
Numer katalogowy	**15124**
Kod EAN	**05906681928594**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Kakao łupiny – łuski ziaren kakaowca

Nazwa polska: kakaowiec właściwy
Nazwa botaniczna: *Theobroma cacao* L.
Rodzina botaniczna: Malvaceae (ślazowate)
Surowiec: łupiny / łuski nasion kakaowca, powstające jako część zewnętrzna ziaren podczas ich obróbki

Opis produktu

Kakao łupiny to suszony surowiec pochodzący z nasion kakaowca właściwego (*Theobroma cacao* L.). Łupiny oddzielane są od właściwych ziaren podczas procesu obróbki kakaowca i charakteryzują się lekką, kruchą strukturą oraz intensywnym, typowym dla kakao aromatem.

Łupiny kakaowe zawierają naturalnie występujące związki charakterystyczne dla nasion kakaowca, między innymi polifenole oraz związki nadające surowcowi charakterystyczny aromat i smak. Ich skład może różnić się w zależności od odmiany kakaowca, pochodzenia surowca oraz sposobu fermentacji, suszenia i prażenia.

Produkt może być wykorzystywany jako aromatyczny składnik mieszanek oraz, jeśli posiada odpowiednią deklarację producenta, do przygotowywania naparów kakaowych.

Skład

100% łupiny nasion kakaowca (*Theobroma cacao* L.).

Cechy produktu

- naturalny surowiec roślinny,
- łupiny pochodzące z ziaren kakaowca,
- charakterystyczny aromat kakao,
- lekka i krucha struktura,
- naturalna zawartość związków polifenolowych,
- produkt bez dodatku aromatów i barwników – o ile specyfikacja producenta nie stanowi inaczej.

Przechowywanie

Przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i chłodnym miejscu. Chronić przed wilgocią, światłem oraz intensywnymi zapachami.

Przeciwwskazania

Nie stosować w przypadku indywidualnej nadwrażliwości na kakao lub produkty pochodzące z kakaowca.

Ze względu na naturalną obecność **teobrominy i kofeiny**, osoby szczególnie wrażliwe na te związki powinny zachować ostrożność przy spożywaniu większych ilości produktu.

Środki ostrożności

W przypadku stosowania produktu jako surowca spożywczego należy korzystać wyłącznie z produktu przeznaczonego przez producenta do tego celu.

Zawartość teobrominy, kofeiny i innych składników może różnić się pomiędzy partiami. Szczególnej ostrożności wymagają osoby wrażliwe na substancje pobudzające oraz osoby ograniczające ich spożycie.

Możliwe interakcje

Ze względu na obecność naturalnie występujących metyloksantyn, w tym teobrominy i kofeiny, produkt może mieć znaczenie przy jednoczesnym spożywaniu innych źródeł tych substancji. Osoby regularnie przyjmujące leki powinny w przypadku częstego lub większego spożycia skonsultować się z lekarzem lub farmaceutą.

□□ Ciekawostka

Kakaowiec właściwy jest jednym z najważniejszych gatunków roślin uprawnych strefy tropikalnej. Jego owoce, nazywane **owocami kakaowca**, zawierają liczne nasiona otoczone jasnym, mięsistym miąższem. To właśnie z nasion, po fermentacji i suszeniu, powstają produkty takie jak kakao, a podczas ich dalszej obróbki oddzielane są łupiny kakaowe.

□□ Sposób przygotowania

Jeżeli produkt jest przeznaczony do przygotowania naparu, łupiny kakaowe można zalać gorącą wodą i pozostawić pod przykryciem na około **10–15 minut**, a następnie przecedzić.

Napar ma charakterystyczny, delikatnie kakaowy aromat. Dokładną ilość surowca należy dostosować do receptury oraz zaleceń producenta.

Informacje dodatkowe

- Produkt stanowi surowiec roślinny pochodzący z kakaowca.
- Surowcem są **łupiny nasion**, a nie właściwa miazga lub proszek kakaowy.
- Produkt zawiera naturalnie występujące związki charakterystyczne dla kakao, w tym teobrominę i kofeinę.
- Produkt nie jest produktem leczniczym.
- Opis ma charakter wyłącznie informacyjny.
- Produktowi nie należy przypisywać właściwości zapobiegania, leczenia ani łagodzenia chorób.