



Logo y marca con slogan.



# Punto GD asignado.

- Posol de buena calidad y frescura.
- Entrega a domicilio.
- Higiene.

# Publico dirigido.

Nuestro producto será dirigido será media baja ya que lo que se busca para todos aquellos que puedan consumir azúcar.

# Envase y embalaje.



- El envase será de unicel ya que lo que se busca, es mantener por mas tiempo el frio del posol de cacao.
- Sera de 1lt.

Etiqueta.



# EL DORADO

LO ARTESANAL ES LO DE HOY.

-Pedidos al 919 96-9997 o al 919-271-2647.

-Ingredientes: maíz nixtamalizado, cacao tostado, azúcar, agua.

-Caducidad: consumir antes de las 24hrs

Info. Nutritional.	
CALORIA	177.28
GRASA TOTAL	3.48
CARBOIDRATOS	37.18
PROTEINA	3.27
FIBRA CRUDA	0.78



EL DORADO.

# Información nutricional de los ingredientes.

Posol preparado.

CALORIA: 177.28

GRASAS TOTAL: 3.48

CARBOIDRATOS: 37.18

PROTEINA: 3.27

FIBRA CRUDA: 0.78

# Ingredientes y cantidad.

Receta Pozol de Cacao

Prepara un delicioso Pozol de Cacao con esta receta!

## Ingredientes:

120 gramos de cacao.

500 gramos de masa de maíz.

5 cucharadas de azúcar.

1 1/2 litros de agua.

## Preparación:

Se doran las semillas de cacao y se les quita la cáscara.

Moler el cacao en una licuadora o procesador hasta que se tenga un polvo fino.

Revolver el cacao con la masa hasta que se encuentre perfectamente mezclado.

Batir el pozol de cacao en el agua, la manera tradicional es disolverlo y mezclarlo con las manos, pero también se puede hacer en licuadora.

Agregar azúcar al gusto.

Mover el pozol y servirlo bien frío en jícaras.

Agregar hielo al gusto.

Rinde 5 porciones.