



FICHA COMERCIAL

COOKIE DE CHOCOLATE FULLWELLNESS



La Cookie de Chocolate Saludable es mucho más que una galleta: es un snack artesanal, nutritivo y delicioso, creado para quienes buscan disfrutar del sabor auténtico del chocolate sin azúcar añadida.

Elaborada en nuestro obrador artesanal en Canarias 🇵🇸, combina harina 100% integral de espelta, chocolate sin azúcar, ghee y huevo, logrando una galleta rica en fibra, con energía sostenida y fácil digestión.

Es la opción perfecta para quienes desean un snack más nutritivo que las galletas convencionales, pero igual de sabroso

BENEFICIOS

- Sin azúcar añadida → apta para dietas bajas en azúcares o control de glucosa.
- Más fibra y nutrientes → harina de espelta integral y ghee, sin calorías vacías.
- Energía sostenida → espelta + huevo + ghee para mantenerte saciado.
- Digestión más ligera → gracias al ghee clarificado.
- Artesanal y natural → sin procesos industriales.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores nutricionales	Por 100 g	Por porción (50 g – 1 cookie)
Valor energético	328 kcal (1373 kJ)	164 kcal (686 kJ)
Grasas	29,5 g	14,8 g
– de las cuales saturadas	13,1 g	6,5 g
Hidratos de carbono	7,2 g	3,6 g
– de los cuales azúcares	3,8 g	1,9 g
Fibra alimentaria	6,7 g	3,3 g
Proteínas	6,2 g	3,1 g
Sal	0,04 g	0,02 g

INGREDIENTES

- Chocolate con leche sin azúcar (edulcorante: maltitol, pasta de cacao, manteca de cacao, leche en polvo, aroma, lecitina de girasol, cacao mínimo 52%), harina de espelta 100% integral (GLUTEN), mantequilla ghee, huevo, eritritol, levadura, sal.

¿PARA QUIÉN ES IDEAL?

- Personas que buscan reducir el consumo de azúcar sin renunciar al chocolate.
- Quienes siguen un estilo de vida saludable y equilibrado.
- Deportistas o personas activas que necesitan un snack nutritivo post-entrenamiento.
- Amantes de lo natural que valoran un producto artesanal y de calidad.

CÓMO DISFRUTARLA

- Como snack → entre comidas, saciante y saludable.
- Con tu bebida favorita → leche vegetal, café o té.
- Post-entrenamiento → proteínas del huevo + energía del cacao.
- En el desayuno → con fruta fresca o un batido verde.

DIFERENCIALES FULLWELLNESS

- Elaborada en obrador artesanal en Canarias 🇵🇸.
- Formulada por nutricionistas y con ingredientes naturales.
- Sin azúcar añadida y rica en fibra.
- Un snack saludable, sabroso y diferente a lo convencional.



COMMERCIAL SHEET

COOKIE DE CHOCOLATE

FULLWELLNESS



The Healthy Chocolate Cookie is more than just a cookie: it's a nutritious, artisanal snack designed for those who want to enjoy the authentic taste of chocolate without added sugar.

Made in our artisan workshop in the Canary Islands 🇵🇸, it combines 100% whole spelt flour, sugar-free chocolate, ghee, and egg, offering a cookie that is high in fiber, provides sustained energy, and is easier to digest.

BENEFITS

- No added sugar → suitable for low-sugar diets or glucose control.
- More fiber and nutrients → whole spelt flour and ghee, no empty calories.
- Sustained energy → spelt + egg + ghee keep you satisfied longer.
- Lighter digestion → thanks to clarified ghee.
- Natural & artisanal → not industrially processed

NUTRITIONAL INFORMATION

Nutritional values	Per 100 g	Per serving (50 g – 1 cookie)
Energy	328 kcal (1373 kJ)	164 kcal (686 kJ)
Fats	29.5 g	14.8 g
– of which saturated	13.1 g	6.5 g
Carbohydrates	7.2 g	3.6 g
– of which sugars	3.8 g	1.9 g
Dietary fiber	6.7 g	3.3 g
Protein	6.2 g	3.1 g
Salt	0.04 g	0.02 g

INGREDIENTS:

- Sugar-free milk chocolate (sweetener: maltitol, cocoa mass, cocoa butter, milk powder, flavoring, sunflower lecithin, minimum 52% cocoa), 100% whole spelt flour (GLUTEN), ghee, egg, erythritol, yeast, salt.

WHO IS IT FOR?

- People looking to reduce sugar intake without giving up chocolate.
- Those following a balanced, healthy lifestyle.
- Athletes or active people needing a nutritious post-workout snack.
- Natural food lovers seeking quality artisanal products.

HOW TO ENJOY IT

- As a snack → between meals, filling and healthy.
- With your favorite drink → coffee, tea, or plant-based milk.
- Post-workout → protein from egg + quick energy from cacao.
- Breakfast → paired with fresh fruit or a green smoothie.

FULLWELLNESS DIFFERENTIALS

- Made in our artisan workshop in the Canary Islands 🇵🇸.
- Formulated by nutritionists with natural ingredients.
- No added sugar, rich in fiber.
- A healthy, delicious and artisanal snack.

FICHE COMMERCIALE



COOKIE DE CHOCOLATE FULLWELLNESS



Le Cookie au Chocolat Santé est bien plus qu'un simple biscuit : c'est une collation artisanale et nutritive, conçue pour ceux qui veulent profiter du vrai goût du chocolat sans sucres ajoutés.

Élaboré dans notre atelier artisanal aux Îles Canaries 🇵🇸, il associe farine complète d'épeautre, chocolat sans sucre, ghee et œuf, pour offrir un cookie riche en fibres, à digestion plus légère et source d'énergie durable.

BÉNÉFICES

- Sans sucres ajoutés → idéal pour les régimes pauvres en sucre ou le contrôle glycémique.
- Plus de fibres et de nutriments → farine complète d'épeautre + ghee, sans calories vides.
- Énergie durable → épeautre + œuf + ghee procurent satiété prolongée.
- Digestion plus légère → grâce au ghee clarifié.
- Naturel et artisanal → fabriqué avec soin, sans procédés industriels.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles	Pour 100 g	Par portion (50 g – 1 cookie)
Énergie	328 kcal (1373 kJ)	164 kcal (686 kJ)
Matières grasses	29,5 g	14,8 g
– dont saturées	13,1 g	6,5 g
Glucides	7,2 g	3,6 g
– dont sucres	3,8 g	1,9 g
Fibres alimentaires	6,7 g	3,3 g
Protéines	6,2 g	3,1 g
Sel	0,04 g	0,02 g

INGRÉDIENTS

- Chocolat au lait sans sucre (édulcorant : maltitol, pâte de cacao, beurre de cacao, poudre de lait, arôme, lécithine de tournesol, cacao min. 52%), farine complète d'épeautre (GLUTEN), ghee, œuf, érythritol, levure, sel.

POUR QUI EST-ELLE IDÉALE ?

- Personnes cherchant à réduire le sucre sans renoncer au chocolat.
- Ceux qui suivent un mode de vie sain et équilibré.
- Sportifs ou personnes actives ayant besoin d'un snack nutritif post-entraînement.
- Amateurs du naturel privilégiant des produits artisanaux de qualité.

COMMENT LA DÉGUSTER

- Comme en-cas → entre les repas, sain et rassasiant.
- Avec votre boisson préférée → café, thé ou boisson végétale.
- Après l'entraînement → protéines de l'œuf + énergie rapide du cacao.
- Au petit-déjeuner → avec des fruits frais ou un smoothie vert.

DIFFÉRENTIELS FULLWELLNESS

- Élaboré dans notre atelier artisanal aux Îles Canaries 🇵🇸.
- Formulé par des nutritionnistes avec des ingrédients naturels.
- Sans sucres ajoutés, riche en fibres.
- Un snack sain, artisanal et délicieux



PRODUKTDATENBLATT

COOKIE DE CHOCOLATE FULLWELLNESS



Der Gesunde Schoko-Cookie ist mehr als nur ein Keks: er ist ein nahrhafter, handwerklicher Snack, der es ermöglicht, den echten Geschmack von Schokolade ohne Zuckerzusatz zu genießen.

Hergestellt in unserer handwerklichen Bäckerei auf den Kanarischen Inseln 🇵🇸, kombiniert er 100% Vollkorn-Dinkelmehl, zuckerfreie Schokolade, Ghee und Ei, um einen Keks mit hohem Ballaststoffgehalt, leichter Verdauung und nachhaltiger Energie zu schaffen.

VORTEILE

- Ohne Zuckerzusatz → geeignet für zuckerarme Ernährung oder Blutzuckerkontrolle.
- Mehr Ballaststoffe und Nährstoffe → Vollkorn-Dinkelmehl + Ghee, keine leeren Kalorien.
- Nachhaltige Energie → Dinkel + Ei + Ghee sorgen für längere Sättigung.
- Leichtere Verdauung → durch geklärte Butter (Ghee).
- Natürlich & handwerklich → mit Sorgfalt hergestellt, nicht industriell verarbeitet.

NÄHRWERTINFORMATIONEN

Nährwerte	Pro 100 g	Pro Portion (50 g – 1 Cookie)
Energie	328 kcal (1373 kJ)	164 kcal (686 kJ)
Fett	29,5 g	14,8 g
– davon gesättigt	13,1 g	6,5 g
Kohlenhydrate	7,2 g	3,6 g
– davon Zucker	3,8 g	1,9 g
Ballaststoffe	6,7 g	3,3 g
Eiweiß	6,2 g	3,1 g
Salz	0,04 g	0,02 g

ZUTATEN

- Zuckerfreie Milkschokolade (Süßungsmittel: Maltitol, Kakaomasse, Kakaobutter, Milchpulver, Aroma, Sonnenblumenlecithin, mind. 52% Kakao), 100% Vollkorn-Dinkelmehl (GLUTEN), Ghee, Ei, Erythrit, Hefe, Salz.

FÜR WEN IST ER IDEAL?

- Menschen, die weniger Zucker essen wollen, aber nicht auf Schokolade verzichten möchten.
- Personen mit einem gesunden, ausgewogenen Lebensstil.
- Sportler oder aktive Menschen, die einen nahrhaften Post-Workout-Snack suchen.
- Naturliebhaber, die hochwertige handwerkliche Produkte bevorzugen.

WIE GENIESST MAN IHN?

- Als Snack → zwischen den Mahlzeiten, sättigend und gesund.
- Mit einem Getränk → Kaffee, Tee oder Pflanzenmilch.
- Nach dem Training → Eiweiß aus dem Ei + schnelle Energie aus Kakao.
- Zum Frühstück → mit frischem Obst oder einem grünen Smoothie.

FULLWELLNESS DIFFERENZIERUNGSMERKMALE

- Hergestellt in unserer handwerklichen Bäckerei auf den Kanarischen Inseln 🇵🇸.
- Von Ernährungswissenschaftlern entwickelt, mit natürlichen Zutaten.
- Ohne Zuckerzusatz, reich an Ballaststoffen.
- Ein gesunder, handwerklicher und leckerer Snack.