

806

Alimento feito com base  
torrada do cacau  
amêndoa fermentada

# xocoatl

(nahuatl)

DATA DE NASCIMENTO - 1528

NACIONALIDADE - Mexicana (México)

. 31

Maias |

Theobroma | Alimento dos deuses

fusão dos grãos cacahóatl  
 e póchotl  
 em água fria  
 ou temperatura natural

. 10



Pane | Neutro

Pan | Pães | Pã | Paiees | Pam | Pãães | Pom | Pãis | Paõ

100 calorias

50 gramas Dióxido de Carbono

pão

7000 a.C

Egipto

26,56200° N, 31,68856° E

CÓDIGO : 1091 - 1/01

LATIM | PANIS

LITORGIA | HÓSTIA SAGRADA

GREGO | ARTOS | (Aproç)

HEBRAICO | LÉ-HHEM

BASCO | OGI

TAIWANÊS | PHÁNG

HÚNGARO | KENYÉR | UDMURTE | KENYIR | (Kehbblp)



Alimento feito com farinha, esp. de trigo, amassada com água e fermento, e assado ao forno;



Originalmente, a receita deveria servir como um remédio para o estômago, um mal estar comum entre os estadunidenses da época.

**SABOR ORIGINAL**

Por:	100 ml	200 ml
Energia	180 kJ/ 42 kcal	350 kJ/34 kcal (42 kcal)
Lípidos:	0g	0g (0%)
dos quais saturados	0g	0g (0%)
dos quais açúcares	10,5 g	21 g (24%)
Proteínas	10,6 g	0 g (0%)
Sal	0 g	0 g (0%)

**Atlanta, Georgia, USA**

**1887**