LUNA DE CHOCOLATE CON LECHE

Repostería: arte de preparar o decorar pasteles u otros postres.

— *Producto*: Luna de chocolate con leche; cacao de Papúa Nueva Guinea (variedad forastero) y pequeñas «rocas» de peta crispy.
— *Ingredientes*: cacao, manteca de cacao, azúcar, lecitina de soja, lactosa, dióxido de carbono. Puede contener trazas de frutos secos, gluten y leche.
— *Peso neto*: 65 g.
— *Valor energético por 100 g*: 2472 kJ (6 % CDR).
— *Precio*: 2,10 EUR.
— *Autor*: Confitería Muñoz, Teruel (*www.dulcesdeteruel.es*).
— *Embalaje*: caja fina de cartulina (*coolte.net*).
— *Supervisión científica*: Centro de Estudios de Física del Cosmos de Aragón, CEFCA.
— *Moto*: «De Teruel al cielo - Un universo por descubrir».
— *Astronomía*: logo de CEFCA, cielo estrellado e imágenes de la Luna en la caja y la propia luna de chocolate.
— *Más astronomía*: El 5 % de las ventas de este producto va destinado a la investigación del cosmos desde el Observatorio Astrofísico de Javalambre. (**A**)

Luna de chocolate. (Cortesía *coolte.net*)

José Antonio Caballero. Centro de Astrobiología. Web: *exoterrae.eu*