

REPÚBLICA DEL CACAO®



CHOCOLATE BLANCO ECUADOR 33% CON MAÍZ TOSTADO

Denominación Legal

Chocolate Blanco con Maíz Tostado Ecuador 33% manteca de cacao mínimo.

Gama

Single Origin

Descripción del Producto

RECETA ÚNICA / MAÍZ TOSTADO / COLOR CAMELO

Ofrecemos una innovación al chocolate blanco, resultado de combinar la cremosidad de la leche, el gusto tradicional de la panela orgánica, y el auténtico y distintivo sabor del maíz tostado. Sus notas a manjar y toffee provenientes de la ligera caramelización de la leche combinado con una pizca de sal y el gusto a miel de caña crean un equilibrio de sabores que realzan las notas del maíz tostado. Su color caramelo combinado con su versatilidad y fluidez, hacen de este chocolate un perfil ideal para la creación de recetas innovadoras.

Ingredientes

Manteca de cacao, leche entera en polvo, azúcar integral de caña (panela), azúcar, maíz tostado, emulsificante (lecitina de girasol), sal, extracto natural de vainilla.

Composición en %

PANELA

16%

LECHE ENTERA

28%

GRASA TOTAL

41%

MAÍZ TOSTADO

6.5%

Empaque

SKU #

FUNDA

PESO NETO
POR CARTÓN

PESO TOTAL
POR CARTÓN

230181 (muestra)

200g

4.8kg

5.8kg

2405

1kg

10kg

11kg

2403

2.5kg

10kg

11kg

2404

7.5kg

15kg

16kg

Vida Útil

12 meses desde la fecha de producción

Conservación

Cerrar herméticamente el producto y conservar en un lugar fresco y seco entre 16 - 18°C.

Notas de Sabor



Maíz Tostado



Cereal



Manjar/Toffee



Caramelo



Leche fresca



Toque de Sal

Usos Recomendados

Mousses



Moldeado



Bizcochos



Envoltura en Máquina



Ganaches



Helados y Sorbetes



Cremoso



Salsas y Bebidas



Fluidez



Curva de Temperado

18°C > 45-48°C > 25-26°C > 27.5-28.5°C

Certificaciones y Garantías

Certificado Kosher y Halal | Garantizado sin OGM y sin ionización.

#joinlarepublicadelcacao