

REPÚBLICA  
DEL CACAO®

#joinlarepublicadelcacao

Single Origin

Chocolate Negro, 56% Cacao.

U D HALAL NON GMO

Garantizado sin Ionización



## CHOCOLATE NEGRO ECUADOR 56%

INTENSO CACAO / AMARGO / NO PARA ENVOLTURA

Chocolate elaborado con Cacao Fino de Aroma de Ecuador: "Nacional". Muestra en su sabor una piza de flores blancas, seguido por una sensación de café tostado. Su gusto final presenta un perfil redondo con notas poderosas de chocolate combinado con las emblemáticas notas amargas del "Cacao Nacional".

### Ingredientes:

Licor de cacao de Ecuador, azúcar, manteca de cacao, emulsificante (lecitina de girasol), extracto natural de vainilla. Posible presencia de frutos con cáscara (almendras, avellanas, pistacho, nueces de pecan), cacahuete, gluten, semillas de sésamo, proteínas de leche, huevo y soya. Este producto se produce en una instalación que también usa leche.

AZÚCAR

43%

GRASA TOTAL

32%

FLUIDEZ



BAJA

CONSERVACIÓN: 16-18°C

VIDA ÚTIL: 18 MESES

### CACAO FINO DE AROMA

Cacao Fino de Aroma del Ecuador.

### AZÚCAR BLANCO

Origen Latinoamericano.

SKU #	FUNDA	PESO NETO POR CARTÓN	PESO TOTAL POR CARTÓN
230086 (muestra)	200g	8kg	9kg
2341	1kg	10kg	11kg
2203	2.5kg	10kg	11kg
2208	7.5kg	15kg	16kg

### USOS RECOMENDADOS

Mousses	●●●●
Bizcochos	●●●●
Ganaches	●●●●
Moldeado	●●○○
Envoltura en Máquina	○○○○
Helados y Sorbetes	●●●●
Salsas y Bebidas	●●●●

### NOTAS DE SABOR

Cacao Tostado	●●●○
Pan Tostado	●●○○
Amargo	●●●●
Vainilla	●●○○
Frutos Secos	●○○○
Astringencia	●●●○

### TEMPERADO

