

REPÚBLICA
DEL CACAO®

#joinlarepublicadelcacao

Single Origin

Chocolate Negro Fluido, 56% Cacao.

U D HALAL NON GMO

Garantizado sin Ionización



CHOCOLATE NEGRO ECUADOR 56% FLUIDO

NOTAS TOSTADAS Y DE ESPECIAS / IDEAL PARA
MOLDEADO Y ENVOLTURA EN MÁQUINA

Chocolate elaborado con cacao fino de aroma de Ecuador: Cacao Nacional. Ideal para moldeado y envoltura. Nuestro chocolate negro 56% fluido tiene un gusto sutil con notas tostadas y especias suaves.

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

37%

FLUIDEZ



ALTA

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
230132 (muestra)	200g	8kg	9kg
2349	1kg	10kg	11kg
2300	2.5kg	10kg	11kg
2301	7.5kg	15kg	16kg

USOS RECOMENDADOS

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

NOTAS DE SABOR

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

TEMPERADO

