



CHOCOLATE NEGRO ECUADOR 65%

PANELA AZÚCAR ORGÁNICA / FRUTAL / MULTI-USO

Ecuador 65% muestra notas especiadas como clavo de olor, pimienta dulce y complementa su sabor con la panela, (azúcar de caña no refinada). La panela es elaborada por artesanos de la region bio-diversa del Chocó Andino. Su fluidez lo convierte en un chocolate de cobertura y multiuso.

Ingredientes:

Licor de cacao de Ecuador, azúcar, manteca de cacao, azúcar integral de caña (panela), 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

34%

GRASA TOTAL

42%

FLUIDEZ



CONSERVACIÓN: 16-18°C

VIDA ÚTIL: 18 MESES

CACAO FINO DE AROMA

Cacao Fino de Aroma del Ecuador.

PANELA

Pacto, Bio-región del Chocó Andino.

AZÚCAR BLANCO

Origen Latinoamericano.

SKU #	FUNDA	PESO NETO POR CARTÓN	PESO TOTAL POR CARTÓN
230087 (muestra)	200g	8kg	9kg
2342	1kg	10kg	11kg
2215	2.5kg	10kg	11kg
2222	7.5kg	15kg	16kg

USOS RECOMENDADOS

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

NOTAS DE SABOR

- Astringencia ●●●○
- Cacao Crudo ●○○○
- Cacao Tostado ●●○○
- Espicias Fuertes ●○○○
- Amargor ●●○○

TEMPERADO

