REPÚBLICA DEL CACAO
#joinlarepublicadelcacao

GLUTEN FREE DARK CHOCOLATES · UD · HALAL · NON GMO

100% Pure

Garantizado sin Ionización

Cacao en Polvo, 100% Cacao.

CACAO EN POLVO
22-24% MANTECA DE CACAO

FUERTE SABOR A CACAO / FRUTOS SECOS / ALCALINO

Creado de la combinación de varios orígenes, este cacao en polvo contiene el más alto contenido de manteca de cacao que se puede encontrar en el mercado, al tener un 22-24% de materia grasa residual.
Exhibe un maravilloso color a maderas tropicales, y vivos tonos rojizos de la caoba. Este es un producto que realzará los colores de sus creaciones.
Parte de las características, al ser alcalinizado y tener el porcentaje de materia grasa residual 22-24%, son:

- Un sabor a cacao puro para cada uso.
- Los bizcochos cocidos son más suaves y blandos.
- Hace más cálido y atractivo el color del glasé y de las salsas.
- Aporta un delicioso sabor a sus bebidas, sorbetes y helados.

Ingredientes:
Cacao en polvo. Posible presencia de frutos con cáscara (almendras, avellanas, pistacho, nueces de pecan), cacahuate, gluten, semillas de sésamo, proteínas de leche, soya y huevo. Este producto se produce en una instalación que también usa leche.

GRASA TOTAL

22-24%

CONSERVACIÓN: 15-20°C

VIDA ÚTIL: 18 MESES

SKU #	FUNDA	PESO NETO POR CARTÓN	PESO TOTAL POR CARTÓN
230090 (muestra)	200g	8kg	9kg
2345	1kg	9kg	11kg
2101	2.25kg	9kg	10kg
2264	6kg	12kg	13kg

USOS RECOMENDADOS

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

NOTAS DE SABOR

Cacao	●●●●
Frutos Secos	●●○○
Amargo	●●●○