



## Chocolate Blanco Ecuador 33% con Maíz Tostado

### RECETA ÚNICA / MAÍZ TOSTADO / COLOR CARAMELO

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. Posible presencia de trazas de nueces (almendras, avellanas, pistacho, nueces de pecan), cacahuete, gluten, semillas de sésamo y proteínas de huevo y soya.

PANELA 16%    LECHE ENTERA 28%    GRASA TOTAL 41%    MAÍZ TOSTADO 6,5%    FLUIDEZ ALTA

CONSERVACIÓN: 16-18°C    VIDA ÚTIL: 12 MESES

**MANTECA DE CACAO**  
Manteca de Cacao de Ecuador.

**PANELA**  
Pacto, Bio-región del Chocó Andino

**MAÍZ DE LOS ANDES**  
Cosechado en pequeñas fincas de maíz en Pichincha - Ecuador.

SKU #	FUNDA	PESO NETO POR CARTÓN	PESO TOTAL POR CARTÓN
2405	1kg	10kg	11kg
2403	2.5kg	10kg	11kg
2404	7.5kg	15kg	16kg

#### USOS RECOMENDADOS

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

#### NOTAS DE SABOR

Maíz Tostado ●●●●  
Manjar ●●○●  
Leche Fresca ●●○●  
Cereal ●●○●  
Caramelo ●●○●  
Toque de Sal ●●○●

#### TEMPERADO

