



## CHOCOLATE NEGRO ECUADOR AMAZONÍA 75%

### MADERA Y FRUTOS SECOS / CACAO SACHA / MULTI-USO

Chocolate sorprendente, único, sutil y con notas de almendra. Producido con la variedad de cacao fino de Ecuador "Sacha", proveniente de la Amazonía ecuatoriana.

Este chocolate a pesar de contar con un alto porcentaje de cacao, presenta un perfil redondo con notas a frutos secos como almendras y avellanas. Es característico encontrar intensas notas a cacao tostado y de largo regusto en la boca. Posee sabores terrosos y amaderados que lo llevan a recordar un bosque.

#### Ingredientes:

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

#### AZÚCAR

24%

VARIEDAD DE CACAO  
SACHA

#### GRASA TOTAL

42,5%

#### FLUIDEZ



CONSERVACIÓN: 16-18°C

VIDA ÚTIL: 18 MESES

#### CACAO FINO DE AROMA

Cacao Fino de Aroma "Sacha" de la región amazónica del Ecuador.

#### AZÚCAR BLANCO

Origen Latinoamericano.

SKU #	FUNDA	PESO NETO POR CARTÓN	PESO TOTAL POR CARTÓN
230131 (muestra)	200g	8kg	9kg
2344	1kg	10kg	11kg
2229	2.5kg	10kg	11kg
2230	7.5kg	15kg	16kg

#### USOS RECOMENDADOS

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

#### NOTAS DE SABOR

Amargo	●●○○
Astringente	●●○○
Cacao Tostado	●●○○
Frutos Secos	●●●●
Madera	●●○○
Terroso	●●○○

#### TEMPERADO

