REPÚBLICA DEL CACAO
#joinlarepublicadelcacao

Single Origin

Chocolate Negro, 62% Cacao.

U D NON GMO

Garantizado sin Ionización

CHOCOLATE NEGRO PERÚ 62%

ENVOLTURA / FRUTAL / ACIDEZ

Un chocolate de color caoba elaborado con cacao fino de aroma proveniente del noroeste de Perú. Su perfil sensorial se destaca como fresco, ácido, con notas de frutos rojos como la frambuesa y fresa.

Ingredientes:
Licor de cacao de Perú, azúcar, manteca de cacao, emulsificante (lecitina de girasol). Posible presencia de frutos con cáscara (almendras, avellanas, pistacho, nueces de pecan), cacahuate, gluten, semillas de sésamo, proteínas de leche, huevo y soya. Este producto se produce en una instalación que también usa leche.

AZÚCAR
37%

GRASA TOTAL
40%

FLUIDEZ
ALTA

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

CACAO FINO DE AROMA
Cacao Fino de Aroma del Perú.

AZÚCAR BLANCO
Origen Latinoamericano.

SKU #	FUNDA	PESO NETO POR CARTÓN	PESO TOTAL POR CARTÓN
230084 (muestra)	200g	8kg	9kg
2350	1kg	10kg	11kg
2201	2.5kg	10kg	11kg
2220	7.5kg	15kg	16kg

USOS RECOMENDADOS

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

NOTAS DE SABOR

Cacao Tostado	●○○○
Frutal	●●●○
Ácido	●●●○
Amargo	●○○○
Frutos Rojos	●●●○

TEMPERADO