

Blends

Chocolate Negro, 70% Cacao.



CHOCOLATE NEGRO BLEND
ECUADOR + REPÚBLICA DOMINICANA 70%

FLUIDO / VERSÁTIL / NOTAS FRUTALES Y TOSTADAS

Este chocolate negro 70% se produce con una mezcla de cacaos finos de aroma de Ecuador y República Dominicana. El perfil frutal del cacao dominicano se combina con las notas tostadas del cacao ecuatoriano, creando un chocolate con ligero amargor y acidez, que termina con ligeras notas a frutas amarillas. Este es un chocolate versátil para aplicaciones de pastelería y perfecta fluidez para envolturas.

Ingredientes:

Licor de Cacao de Ecuador y República Dominicana, azúcar, manteca de cacao, 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

29%

GRASA TOTAL

43%

FLUIDEZ



REPÚBLICA DOMINICANA

MAR CARIBE

CONSERVACIÓN: 16-18°C

VIDA ÚTIL: 18 MESES

CACAO FINO DE AROMA

Cacao Fino de Aroma de Ecuador y República Dominicana.

AZÚCAR BLANCO

Origen Latinoamericano.

SKU #	FUNDA	PESO NETO POR CARTÓN	PESO TOTAL POR CARTÓN
230175 (muestra)	200g	8kg	9kg
2394	1kg	10kg	11kg
30033	2.5kg	10kg	11kg
2393	7.5kg	15kg	16kg

USOS RECOMENDADOS

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

NOTAS DE SABOR

- Frutas Amarillas ●●●○
- Cacao Tostado ●●●○
- Ácido ●●●○
- Terroso ●●●○
- Amargo ●●●○

TEMPERADO

