

REPÚBLICA  
DEL CACAO®

#joinlarepublicadelcacao

Single Origin

Chocolate Branco Equador 31%



Garantia sem Ionização



## CHOCOLATE BRANCO EQUADOR 31%

BRANCO / ORIGEM ÚNICA / CREMOSO

Apresentamos o primeiro chocolate branco de origem Equador, elaborado inteiramente com matéria-prima local. O leite provém de pequenas comunidades nas encostas do vulcão Cayambe, perto de Quito. A manteiga de cacau obtida a partir de cacau equatoriano e a cana-de-açúcar cultivada nas planícies do país fazem deste um chocolate especial e único.

### Ingredientes:

Açúcar, manteiga de cacau, leite em pó integral, emulsificante (lecitina de girassol), extrato natural de baunilha. Contém leite. Possível presença de frutos de casca (amêndoa, noz-pecã, avelã), amendoim, glúten, sementes de gergelim, proteínas de soja.

AÇÚCAR LEITE INTEGRAL GORDURA TOTAL

43%

25%

38%

FLUIDEZ



NÃO FLUIDO

CONSERVAÇÃO: 16-18°C

VIDA ÚTIL: 12 MESES

### MANTEIGA DE CACAU

Manteiga de Cacau do Equador.

### LEITE INTEGRAL

Origem equatoriana.

### AÇÚCAR BRANCO

Origem Latino-americana.

SKU #	SACO	PESO LÍQUIDO POR CAIXA	PESO TOTAL POR CAIXA
230089 (amostra)	200g	8kg	9kg
2337	1.01kg	10.10kg	10.55kg
2011	2.01kg	10kg	11kg
2015	7.5kg	15kg	16kg

### USOS RECOMENDADOS

Mousses	●●●●
Biscoitos	●●○○
Ganaches	●●●●
Molde	●●○○
Cobertura em Máquina	●●○○
Sorvetes e Sorbet	●●●●
Caldas e Bebidas	●●●●
Massas	●●○○
Viennoiserie	●●○○

### NOTAS DE SABOR

Leite Puro	●●●●
Baunilha	●●○○
Creme	●●○○

### TEMPERADO

