

REPÚBLICA  
DEL CACAO<sup>®</sup>

#joinlarepublicadelcacao

Single Origin

Chocolate Branco com Milho Tostado 33% manteiga de cacau mínimo.



Garantia sem Ionização



## CHOCOLATE BRANCO EQUADOR 33% COM MILHO TOSTADO

RECEITA ÚNICA / MILHO TORRADO / COR CARAMELO

Oferecemos uma inovação em chocolate branco, resultado da combinação da cremosidade do leite, o sabor tradicional da rapadura orgânica e o autêntico e distinto sabor do milho torrado. Suas notas de doce de leite e toffee provenientes da leve caramelização do leite combinado com uma pitada de sal e o sabor a mel de cana criam um equilíbrio de sabores que ressaltam as notas do milho torrado. Sua cor de caramelo combinado com sua versatilidade e fluidez, fazem deste chocolate um perfil ideal para a criação de receitas inovadoras.

### Ingredientes:

Manteiga de cacau, leite integral em pó, açúcar integral de cana (rapadura), açúcar, milho torrado, emulsificante (lecitina de girassol), sal, extrato natural de baunilha. Contém leite. Possível presença de frutos de casca (amêndoa, noz-pecã, avelã), amendoim, glúten, sementes de gergelim, proteínas de soja.

RAPADURA	AÇÚCAR	MILHO TORRADO	LEITE INTEGRAL	GORDURA TOTAL	FLUIDEZ
16%	16%	6,5%	28%	41%	FLUIDO

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

### MANTEIGA DE CACAU

Manteiga de Cacau do Equador.

### RAPADURA

Origem Latino-americana.

### MILHO DOS ANDES

Origem equatoriana.

SKU #	SACO	PESO LÍQUIDO POR CAIXA	PESO TOTAL POR CAIXA
2405	1,01kg	10,10kg	10,55kg
2403	2,01kg	10kg	10,45kg
2404	7,5kg	15kg	15,55kg

### USOS RECOMENDADOS

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

### NOTAS DE SABOR

Milho Torrado	●●●●
Doce de Leite	●●○○
Leite Fresco	●●○○
Cereal	●●○○
Toque de Sal	●○○○

### TEMPERADO



OCEANO PACÍFICO

COLÔMBIA

