

REPÚBLICA  
DEL CACAO

#joinlarepublicadelcacao

Single Origin

Chocolate ao Leite, 40% Cacau.



Garantia sem Ionização



## CHOCOLATE AO LEITE EQUADOR 40% CARMELIZADO

CARMELIZAÇÃO NATURAL / COBERTURA / MEL

Recuperamos uma velha maneira de processar chocolate, caramelizando o leite lentamente e naturalmente. Este processo oferece ao Equador 40% um cálido sabor de caramelo, o que o distingue de muitos outros chocolates. As notas finais mostram mel, doce de leite e cacau.

### Ingredientes:

Açúcar, leite em pó integral, manteiga de cacau, licor de cacau do Equador, emulsificante (lecitina de girassol). 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

30%

30%

42%

FLUIDEZ



MUITO FLUIDO

CONSERVAÇÃO: 16-18°C VIDA ÚTIL: 14 MESES

### CACAU FINO DE AROMA

Cacau Fino de Aroma do Equador.

### LEITE INTEGRAL

Da Serra Centro-Sul do Equador.

### AÇÚCAR BRANCO

Origem Latino-americana.

SKU #	SACO	PESO LÍQUIDO POR CAIXA	PESO TOTAL POR CAIXA
230080 (amostra)	200g	8kg	9kg
2340	1.01kg	10.01kg	10.55kg
2000	2.01kg	10kg	11kg
2013	7.5kg	15kg	16kg

### USOS RECOMENDADOS

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

### NOTAS DE SABOR

Mel ●●○○  
Cacau ●●○○  
Caramelizado ●●○○  
Doce de leite ●●○○

### TEMPERADO

