

REPÚBLICA
DEL CACAO®

#joinlarepublicadelcacao

Single Origin

Chocolate Amargo, 56% Cacau.



Garantia sem Ionização



CHOCOLATE AMARGO ECUADOR 56%

CACAU INTENSO / AMARGO / BAIXA FLUIDEZ

Chocolate amargo elaborado com cacau fino de aroma do Equador. Apresenta em seu perfil notas intensas de cacau torrado, amargor e frutos secos. Devido ao seu baixo teor de gordura de cacau, é ideal para confeitaria e panificação.

Ingredientes:

Licor de cacau do Equador, açúcar, manteiga de cacau, emulsificante (lecitina de girassol), extrato natural de baunilha. Possível presença de frutos de casca (amêndoa, noz-pecã, avelã), amendoim, glúten, sementes de gergelim, proteínas de soja.

AÇÚCAR

43%

GORDURA TOTAL

32%

FLUIDEZ

●
NÃO FLUIDO

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

CACAU FINO DE AROMA

Cacau Fino de Aroma do Equador.

AÇÚCAR BRANCO

Origem Latino-americana.

SKU #	SACO	PESO LÍQUIDO POR CAIXA	PESO TOTAL POR CAIXA
230086 (amostra)	200g	8kg	9kg
2341	1.01kg	10.10kg	10.55kg
2203	2.01kg	10kg	11kg
2208	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

Cacau Torrado	●●●○
Pão Torrado	●●●○
Amargo	●●●○
Baunilha	●●●○
Frutos Secos	●●●○
Ácido	●●●○

TEMPERADO

