

REPÚBLICA
DEL CACAO®

#joinlarepublicadelcacao

Single Origin

Chocolate Amargo Fluido, 56% Cacau.



Garantia sem Ionização



CHOCOLATE AMARGO EQUADOR 56% FLUIDO

CACAU / VERSÁTIL / IDEAL PARA COBERTURA

Chocolate elaborado com cacau fino de aroma do Equador. Ideal para modelar e cobrir. Nosso chocolate amargo 56% fluido tem um sabor sutil com notas torradas e de especiarias suaves.

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

37%

FLUIDEZ



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
230132 (amostra)	200g	8kg	9kg
2349	1.01kg	10.01kg	10.55kg
2300	2.0.1kg	10kg	11kg
2301	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	●○○○
Amargor	●○○○
Pão Torrado	●○○○
Frutos Secos	●○○○
Baunilha	●○○○

TEMPERADO

