

REPÚBLICA
DEL CACAO®

#joinlarepublicadelcacao

Single Origin

Chocolate Amargo, 65% Cacao.



Garantia sem Ionização



CHOCOLATE AMARGO EQUADOR 65%

RAPADURA AÇÚCAR ORGÂNICO / ESPECIADO / CACAU

Equador 65% mostra notas de especiarias como cravo-da-Índia, pimenta doce e complementa seu sabor com a rapadura, (açúcar de cana não refinado). Sua fluidez a converte num chocolate de cobertura e multiuso.

Ingredientes:

Licor de cacau do Equador, açúcar, manteiga de cacau, açúcar integral de cana (rapadura), 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

28%

GORDURA TOTAL

42%

FLUIDEZ



MUITO FLUIDO

CONSERVAÇÃO: 16-18°C

VIDA ÚTIL: 18 MESES

CACAU FINO DE AROMA

Cacau Fino de Aroma do Equador

RAPADURA

Origem Latino-americana.

AÇÚCAR BRANCO

Origem Latino-americana.

| SKU # | SACO | PESO LÍQUIDO POR CAIXA | PESO TOTAL POR CAIXA |
|------------------|--------|------------------------|----------------------|
| 230087 (amostra) | 200g | 8kg | 9kg |
| 2342 | 1.01kg | 10.10kg | 10.55kg |
| 2215 | 2.01kg | 10kg | 11kg |
| 2222 | 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 | ●●○○ |
| Especiarias Fortes | ●○○○ |
| Amargo | ●●○○ |

TEMPERADO

