

REPÚBLICA DEL CACAO®

#joinlarepublicadelcacao

Blend

Chocolate Amargo, 70% Cacau.



Garantia sem Ionização



CHOCOLATE AMARGO BLEND EQUADOR + REPÚBLICA DOMINICANA 70%

FLUÍDO / VERSÁTIL / NOTAS FRUTADAS E TOSTADAS

Este chocolate amargo 70% é produzido com uma mistura de cacaus finos de aroma do Equador e da República Dominicana. O perfil frutado do cacau dominicano se combina com as notas tostadas do cacau equatoriano, criando um chocolate com leve amargor e acidez, que termina com leves notas de frutos maduros. Este é um chocolate versátil para aplicações de confeitaria e perfeita fluidez para coberturas.

Ingredientes:

Massa de Cacau do Equador e da República Dominicana, 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

29%

GORDURA TOTAL

44%

FLUIDEZ



MUITO FLUIDO

CONSERVAÇÃO: 16-18°C

VIDA ÚTIL: 18 MESES



REPÚBLICA DOMINICANA

MAR DO CARIBE

CACAU FINO DE AROMA

Cacau Fino de Aroma do Equador e da República Dominicana.

AÇÚCAR BRANCO

Origem Latino-americana.

SKU #	SACO	PESO LÍQUIDO POR CAIXA	PESO TOTAL POR CAIXA
230175 (amostra)	200g	8kg	9kg
2394	1.01kg	10.10kg	10.55kg
30033	2.01kg	10kg	10.45kg
2393	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

Frutos Maduros ●●●●○
Cacau Tostado ●●●●○
Ácido ●●●●○
Amargo ●●●●○

TEMPERADO

