

REPÚBLICA
DEL CACAO®

#joinlarepublicadelcacao

Single Origin

Chocolate Amargo, 62% Cacau.



Garantia sem Ionização



CHOCOLATE AMARGO REPÚBLICA DOMINICANA 62%

FRUTOS MADUROS / CACAU / ACIDEZ

Este chocolate amargo 62% é feito com cacau fino de aroma da República Dominicana. Seu perfil de sabor apresenta notas de frutos maduros, cacau torrado e uma leve acidez. Este chocolate é ideal para aplicações em ganache ou cobertura.

Ingredientes:

Licor de cacau da República Dominicana, açúcar, manteiga de cacau, emulsificante (lecitina de girassol). Pode conter traços de frutos de casca rija (amêndoa, noz-pecã, avelã), amendoim, glúten, sementes de gergelim e proteínas de soja.

AÇÚCAR

37%

GORDURA TOTAL

40%

FLUIDEZ



FLUIDO



REPÚBLICA
DOMINICANA

CONSERVAÇÃO: 16-18°C

VIDA ÚTIL: 18 MESES

CACAU FINO DE AROMA

Cacau Fino de Aroma da República Dominicana.

AÇÚCAR BRANCO

Origem Latino-americana.

SKU #	SACO	PESO LÍQUIDO POR CAIXA	PESO TOTAL POR CAIXA
230172 (muestra)	200g	8kg	9kg
2135	1kg	10kg	11kg
2133	2.5kg	10kg	11kg
2134	7.5kg	15kg	16kg

USOS RECOMENDADOS

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

NOTAS DE SABOR

Ácido	●●●○
Frutos Maduros	●●○●
Cacau Torrado	●●○○

TEMPERADO

