



Garantia sem Ionização

100% Pure

Cacau em Pó, 100% Cacau.



CACAU EM PÓ 22-24% MANTEIGA DE CACAU

FORTE SABOR DE CACAU / FRUTOS SECOS / ALCALINO

Criado a partir da combinação de várias origens, esse cacau em pó contém o mais alto conteúdo de manteiga de cacau encontrado no mercado, ao ter entre 22-24% de gordura residual. Apresenta uma maravilhosa cor de madeiras tropicais, e tons avermelhados vívidos de mogno. Este é um produto que vai realçar as cores de suas criações. Parte das características, ao ser alcalinizado e obter a graduação de gordura residual entre 22-24%, são:

- Um sabor puro de cacau para cada uso.
- Os biscoitos assados são mais suaves e macios.
- Cores mais cálidas y atraentes para seu glacê e suas caldas.
- Conferir um delicioso sabor para suas bebidas, seus sorvetes e sorbet.

Ingredientes:

Cacau em pó. Possível presença de frutos de casca (amêndoa, noz-pecã, avelã), amendoim, glúten, sementes de gergelim, proteínas de soja.

GORDURA TOTAL

22-24%

CONSERVAÇÃO: 15-20°C

VIDA ÚTIL: 18 MESES

SKU #	SACO	PESO LÍQUIDO POR CAIXA	PESO TOTAL POR CAIXA
230090 (amostra)	200g	8kg	9kg
2345	1.01kg	9kg	10.10kg
2101	2.25kg	10kg	10.55kg
2264	6kg	12kg	12.55kg



USOS RECOMENDADOS

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

NOTAS DE SABOR

Cacau	●●●●
Frutos Secos	●●○○
Amargo	●●○○