REPÚBLICA DEL CACAO

#joinlarepublicadelcacao

Single Origin

Chocolate Blanco Ecuador 31%

Garantizado sin Ionización





CHOCOLATE BLANCO ECUADOR 31%

BLANCO / ORIGEN ÚNICO / CREMOSO

Presentamos el primer chocolate blanco de origen Ecuador, elaborado integramente con materia prima local. La leche proviene de pequeñas comunidades en las faldas del volcán Cayambe, cerca a Quito. La manteca de cacao obtenida a partir de cacao ecuatoriano y la caña de azúcar cultivada en las llanuras del país hacen de este un chocolate especial y único.

Ingredientes:
Azúcar, manteca de cacao, leche entera en polvo, emulsificante (lecitina de girasol), extracto natural de vainilla. Contiene leche. Posible presencia de frutos con cáscara (almendra, nuez de pecan, avellana), cacahuate, gluten, semillas de sésamo, proteínas de soya.

AZÚCAR	LECHE ENTERA	GRASA TOTAL	FLUIDEZ
43%	25%	38%	NO FLUIDO

CONSERVACIÓN: 16-18°C **VIDA ÚTIL:** 12 MESES

MANTECA DE CACAO
Manteca de Cacao del Ecuador.

LECHE ENTERA
Origen Ecuador.

AZÚCAR BLANCO
Origen Latinoamericano.

SKU #	FUNDA	PESO NETO POR CARTÓN	PESO TOTAL POR CARTÓN
230089 (muestra)	200g	8kg	9kg
2337	1kg	10kg	11kg
2011	2.5kg	10kg	11kg
2015	7.5kg	15kg	16kg

USOS RECOMENDADOS

Mousses	●●●●
Bizcochos	●●○○
Ganaches	●●●●
Moldeado	●●○○
Envoltura en Máquina	●●○○
Helados y Sorbetes	●●●○
Salsas y Bebidas	●●●●
Masas y Pastas	●●○○
Bollería	●●○○

NOTAS DE SABOR

Leche Pura	●●●●
Vainilla	●●○○
Crema	●●○○

TEMPERADO



