REPÚBLICA DEL CACAO

#joinlarepublicadelcacao

Single Origin

Chocolate con Leche, 40% Cacao.

Garantizado sin Ionización





CHOCOLATE CON LECHE ECUADOR 40% CARAMELIZADO

CARAMELIZACIÓN NATURAL / ENVOLTURA / MIEL

Hemos recuperado una antigua forma de procesar el chocolate, caramelizando la leche de forma lenta y natural. Este proceso ofrece a Ecuador 40% un sabor a toffee, que lo distingue de muchos otros chocolates. Las notas finales muestran miel, manjar y cacao.

Ingredientes:
Azúcar, leche entera en polvo, manteca de cacao, licor de cacao de Ecuador, emulsificante (lecitina de girasol). 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
30%	30%	42%	MUY FLUIDO

CONSERVACIÓN: 16-18°C **VIDA ÚTIL:** 14 MESES

CACAO FINO DE AROMA
Cacao Fino de Aroma del Ecuador.

LECHE ENTERA
Origen Ecuador.

AZÚCAR BLANCO
Origen Latinoamericano.

SKU #	FUNDA	PESO NETO POR CARTÓN	PESO TOTAL POR CARTÓN
230080 (muestra)	200g	8kg	9kg
2340	1kg	10kg	11kg
2000	2.5kg	10kg	11kg
2013	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

Miel	●●○○
Cacao	●●○○
Manjar	●●●○
Toffee	●●○○

TEMPERADO



