REPÚBLICA DEL CACAO

#joinlarepublicadelcacao

Single Origin

Chocolate Negro, 56% Cacao.

Garantizado sin Ionización





CHOCOLATE NEGRO ECUADOR 56%

INTENSO CACAO / AMARGO / BAJA FLUIDEZ

Chocolate negro elaborado con cacao fino de aroma de Ecuador. Muestra en su perfil notas intensas de cacao tostado, amargor y fruto seco. Por su bajo contenido de grasa de cacao, resulta ideal para pastelería y panadería.

Ingredientes:
Licor de cacao de Ecuador, azúcar, manteca de cacao, emulsificante (lecitina de girasol), extracto natural de vainilla. Posible presencia de frutos con cáscara (almendra, nuez de pecan, avellana), cacahuate, gluten, semillas de sésamo, proteínas de soya.

AZÚCAR	GRASA TOTAL	FLUIDEZ
43%	32%	NO FLUIDO

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

CACAO FINO DE AROMA
Cacao Fino de Aroma del Ecuador.

AZÚCAR BLANCO
Origen Latinoamericano.

SKU #	FUNDA	PESO NETO POR CARTÓN	PESO TOTAL POR CARTÓN
230086 (muestra)	200g	8kg	9kg
2341	1kg	10kg	11kg
2203	2.5kg	10kg	11kg
2208	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

Cacao Tostado	●●●○
Pan Tostado	●●○○
Amargo	●●●○
Vainilla	●●○○
Frutos Secos	●●○○
Ácido	●○○○

TEMPERADO



