REPÚBLICA DEL CACAO

#joinlarepublicadelcacao

## Single Origin

Chocolate Negro Fluido, 56% Cacao.

Garantizado sin Ionización






# CHOCOLATE NEGRO ECUADOR 56% FLUIDO

## CACAO / VERSÁTIL / IDEAL PARA COBERTURA

Chocolate elaborado con cacao fino de aroma de Ecuador. Ideal para moldeado y envoltura. Este chocolate negro 56% fluido tiene notas tostadas sutiles y especias suaves.

**Ingredientes:**
Azúcar, licor de cacao de Ecuador, 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 y proteínas de soya.

**AZÚCAR**
**43%**

**GRASA TOTAL**
**37%**

**FLUIDEZ**
**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 |
|---|---|---|---|
| 230132 (muestra) | 200g | 8kg | 9kg |
| 2349 | 1kg | 10kg | 11kg |
| 2300 | 2.5kg | 10kg | 11kg |
| 2301 | 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 | ●○○○ |
| Amargo | ●○○○ |
| Pan Tostado | ●○○○ |
| Frutos Secos | ●○○○ |
| Vainilla | ●○○○ |

**TEMPERADO**




