REPÚBLICA DEL CACAO

#joinlarepublicadelcacao

Single Origin

Chocolate Negro, 65% Cacao.

Garantizado sin Ionización





CHOCOLATE NEGRO ECUADOR 65%

PANELA / ESPECIADO / CACAO

Ecuador 65% muestra notas especiadas como clavo de olor, pimienta dulce y complementa su sabor con la panela (azúcar de caña no refinada). Su fluidez lo convierte en un chocolate de cobertura y multiuso.

Ingredientes:
Licor de cacao de Ecuador, azúcar, manteca de cacao, azúcar integral de caña (panela), 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
28%	42%	MUY FLUIDO

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

CACAO FINO DE AROMA
Cacao Fino de Aroma del Ecuador.

PANELA
Origen latinoamericano.

AZÚCAR BLANCO
Origen Latinoamericano.

SKU #	FUNDA	PESO NETO POR CARTÓN	PESO TOTAL POR CARTÓN
230087 (muestra)	200g	8kg	9kg
2342	1kg	10kg	11kg
2215	2.5kg	10kg	11kg
2222	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 ●●○○
- Especias Fuertes ●○○○
- Amargo ●●○○

TEMPERADO



