REPÚBLICA DEL CACAO

#joinlarepublicadelcacao

Single Origin

Chocolate Negro, 75% Cacao.

Garantizado sin Ionización





CHOCOLATE NEGRO ECUADOR AMAZONÍA 75%

MADERA / FRUTOS SECOS / MULTI-USO

Chocolate sorprendente, único y sútil. Producido con la variedad de cacao fino de aroma de la Amazonía ecuatoriana. Este chocolate a pesar de contar con un alto porcentaje de cacao, presenta un perfil redondo con notas a frutos secos como almendras y avellanas e intenso cacao tostado de largo regusto en boca y notas amaderadas que lo caracterizan.

Ingredientes:
Licor de cacao de la Amazonía 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
24%	42%	MUY FLUIDO

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

CACAO FINO DE AROMA
Cacao Fino de Aroma del Ecuador.

AZÚCAR BLANCO
Origen Latinoamerica.

SKU #	FUNDA	PESO NETO POR CARTÓN	PESO TOTAL POR CARTÓN
230131 (muestra)	200g	8kg	9kg
2344	1kg	10kg	11kg
2229	2.5kg	10kg	11kg
2230	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

- Amargo ●○○○
- Cacao Tostado ●●○○
- Frutos Secos ●●●●
- Madera ●●●○

TEMPERADO



