REPÚBLICA DEL CACAO

#joinlarepublicadelcacao

Blends

Chocolate Negro, 70% Cacao.

Garantizado sin Ionización





CHOCOLATE NEGRO BLEND ECUADOR + PERÚ 70%

CACAO TOSTADO / VERSÁTIL / FRUTAL

Este chocolate negro 70% está hecho de una mezcla de cacaos finos de aroma de Ecuador y Perú. Hemos combinado el perfil frutal de los granos del Perú con las notas tostadas del Cacao Arriba ecuatoriano, equilibrando acidez y amargor, además de notas a frutas frescas. Es un chocolate muy práctico y fácil de utilizar en repostería; muy fluido, adecuado para envoltura.

Ingredientes:
Licor de cacao de Ecuador y de Perú, 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 y proteínas de soya.

AZÚCAR	GRASA TOTAL	FLUIDEZ
29%	43%	MUY FLUIDO

CONSERVACIÓN: 16-18°C

VIDA ÚTIL: 18 MESES

CACAO FINO DE AROMA
Cacao Fino de Aroma de Ecuador y Perú.

AZÚCAR BLANCO
Origen latinoamericano.

SKU #	FUNDA	PESO NETO POR CARTÓN	PESO TOTAL POR CARTÓN
230129 (muestra)	200g	8kg	9kg
2343	1kg	10kg	11kg
2234	2.5kg	10kg	11kg
2235	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

- Ácido ●●○○
- Amargo ●●○○
- Cacao ●●○○
- Frutas Frescas ●●●○

TEMPERADO



