REPÚBLICA DEL CACAO
#joinlarepublicadelcacao

Blends

Chocolate Negro, 71% Cacao.

Garantizado sin Ionización





CHOCOLATE NEGRO GROWERS CHOICE 71%

FRUTOS NEGROS / CACAO / AMARGO

Esta receta contiene una selección de cacaos de República Dominicana, Perú y Ecuador, resultando en una mezcla poderosa con un sabor persistente. Es un chocolate muy frutal, con notas a frutos negros, amargor y un ligero sabor a cacao crudo. Esta combinación permite utilizarlo en una gran variedad de aplicaciones.

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

AZÚCAR 27,5%

GRASA TOTAL 43%

FLUIDEZ MUY FLUIDO

CONSERVACIÓN: 16-18°C

VIDA ÚTIL: 18 MESES



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

AZÚCAR BLANCO
Origen latinoamericano.

SKU #	FUNDA	PESO NETO POR CARTÓN	PESO TOTAL POR CARTÓN
230083 (muestra)	200g	8kg	9kg
2363	1kg	10kg	11kg
2200	2.5kg	10kg	11kg
2209	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	●●○○○
Frutal	●●●○
Cacao Crudo	●●○○
Frutos Negros	●●●○

TEMPERADO



