REPÚBLICA DEL CACAO

#joinlarepublicadelcacao

Single Origin

Chocolate Negro 66% Cacao Mínimo.

Garantizado sin Ionización





CHOCOLATE NEGRO MÉXICO 66%

FRUTAL / ESPECIAS FUERTES / ÁCIDO

Este chocolate con cacao de origen Chiapas y Tabasco cuenta con un perfil particular intenso en varias notas frutales y especiadas. Su porcentaje 66% expresa notas de cacao tostado fusionado entre frutas amarillas y pimienta dulce. De excelente fluidez para trabajarlo de manera versátil en diferentes aplicaciones de la pastelería y chocolatería, convirtiéndolo en un verdadero tributo al colorido país Mexicano.

Ingredientes:
Licor de cacao de México, 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	GRASA TOTAL	FLUIDEZ
33%	41%	♦♦♦♦ MUY FLUIDO

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



CACAO FINO DE AROMA
Origen México.

AZÚCAR BLANCO
Origen latinoamericano.

SKU #	FUNDA	PESO NETO POR CARTÓN	PESO TOTAL POR CARTÓN
230180 (muestra)	200g	8kg	9kg
2385	1kg	10kg	11kg
2383	2.5kg	10kg	11kg
2384	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

Frutas Amarillas	●●○○
Frutas Marrones	●●●○
Herbal	●○○○
Especias Fuertes	●●●○
Cacao Tostado	●●○○
Ácido	●●●○

TEMPERADO

