REPÚBLICA DEL CACAO

#joinlarepublicadelcacao

Single Origin

Chocolate Negro 62% Cacao Mínimo.

Garantizado sin Ionización





CHOCOLATE NEGRO REPÚBLICA DOMINICANA 62%

FRUTOS MADUROS / CACAO / ACIDEZ

Este chocolate negro 62% está hecho con cacao fino de aroma de República Dominicana. Su perfil de sabor presenta notas de frutos maduros, cacao tostado y una ligera acidez. Este chocolate es ideal para aplicaciones de ganache o envoltura.

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

AZÚCAR	GRASA TOTAL	FLUIDEZ
37%	40%	FLUIDO

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



REPÚBLICA DOMINICANA

MAR CARIBE

CACAO FINO DE AROMA
Cacao Fino de Aroma de República Dominicana.

AZÚCAR BLANCO
Origen latinoamericano.

SKU #	FUNDA	PESO NETO POR CARTÓN	PESO TOTAL POR CARTÓN
230172 (muestra)	200g	8kg	9kg
2135	1kg	10kg	11kg
2133	2.5kg	10kg	11kg
2134	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 ●●●○○
- Frutos Maduros ●●○○○
- Cacao Tostado ●●○○○

TEMPERADO



