REPÚBLICA DEL CACAO

#joinlarepublicadelcacao

Blends

Chocolate Negro, 70% Cacao.

Garantizado sin Ionización





CHOCOLATE NEGRO BLEND
ECUADOR + REPÚBLICA DOMINICANA 70%

FLUIDO / VERSÁTIL / NOTAS FRUTALES Y TOSTADAS

Este chocolate negro 70% se produce con una mezcla de cacaos finos de aroma de Ecuador y República Dominicana. El perfil frutal del cacao dominicano se combina con las notas tostadas del cacao ecuatoriano, creando un chocolate con ligero amargor y acidez, que termina con ligeras notas a frutos maduros. Este es un chocolate versátil para aplicaciones de pastelería y perfecta fluidez para envolturas.

Ingredientes:
Licor de cacao de Ecuador y de República Dominicana, 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%	44%	MUY FLUIDO

CONSERVACIÓN: 16-18°C

VIDA ÚTIL: 18 MESES



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

AZÚCAR BLANCO
Origen latinoamericano.

SKU #	FUNDA	PESO NETO POR CARTÓN	PESO TOTAL POR CARTÓN
230175 (muestra)	200g	8kg	9kg
2394	1kg	10kg	11kg
30033	2.5kg	10kg	11kg
2393	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

Frutos Maduros	●●●○
Cacao Tostado	●●○○
Ácido	●●●○
Amargo	●●○○

TEMPERADO



