

REPÚBLICA
DEL CACAO®

#joinlarepublicadelcacao

Single Origin

Chocolate con Leche, 40% Cacao.

NON GMO U D HALAL

Garantizado sin Ionización



CHOCOLATE CON LECHE ECUADOR 40% CAMELIZADO

CAMELIZACIÓN NATURAL / ENVOLTURA / MIEL

Hemos recuperado una antigua forma de procesar el chocolate, caramelizando la leche de forma lenta y natural. Este proceso ofrece a Ecuador 40% un cálido sabor a caramelo, que lo distingue de muchos otros chocolates. Las notas finales muestran miel, frutos secos tostados y galletas.

Ingredientes:

Azúcar, leche entera en polvo, manteca de cacao, licor de cacao de Ecuador, emulsificante (lecitina de girasol). Posible presencia de frutos con cáscara (almendras, avellanas, pistacho, nueces de pecan), cacahuete, gluten, semillas de sésamo, proteínas de huevo y soya.

AZÚCAR

30%

LECHE ENTERA

30%

GRASA TOTAL

42%

FLUIDEZ



MEDIA - ALTA

CONSERVACIÓN: 16-18°C

VIDA ÚTIL: 14 MESES

CACAO FINO DE AROMA

Cacao Fino de Aroma del Ecuador.

LECHE ENTERA

De la Sierra Centro-Sur del Ecuador.

AZÚCAR BLANCO

Origen Latinoamericano.

SKU #	FUNDA	PESO NETO POR CARTÓN	PESO TOTAL POR CARTÓN
230080 (muestra)	200g	8kg	9kg
2340	1kg	10kg	11kg
2000	2.5kg	10kg	11kg
2013	7.5kg	15kg	16kg

USOS RECOMENDADOS

Mousses	●●●●
Bizcochos	●●●○
Ganaches	●●●●
Moldeado	●●●○
Envoltura en Máquina	●●●○
Helados y Sorbetes	●●●○
Salsas y Bebidas	●●●○

NOTAS DE SABOR

Miel	●●●○
Dulce	●●●○
Cacao	●●●○
Caramelizado	●●●○
Leche Fresca	●●●○
Toffee	●●●○

TEMPERADO



OCÉANO PACÍFICO

COLOMBIA

CACAO
ECUADOR

PERÚ