

REPÚBLICA
DEL CACAO®

#joinlarepublicadelcacao

Single Origin

Chocolate Negro 62% Cacao Mínimo.



NON GMO

Garantizado sin Ionización



CHOCOLATE NEGRO REPÚBLICA DOMINICANA 62%

FRUTAL / ESPECIADO / MULTI-USO

Este chocolate negro 62% está hecho con cacao fino de aroma de República Dominicana. Su perfil de sabor presenta notas de frutas negras, frutas maduras como la pera, cacao crudo 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). Este producto puede contener trazas de nueces (almendras, avellanas, pistacho, nueces de pecan), cacahuete, gluten, semillas de sésamo y proteínas de leche, huevo y soya. Este producto se produce en una instalación que también usa leche.

AZÚCAR

37%

GRASA TOTAL

40%

FLUIDEZ



ALTA

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	● ● ● ●

NOTAS DE SABOR

Ácido	● ● ● ●
Frutal	● ● ● ●
Canela	● ● ● ●
Frutas Maduras	● ● ● ●
Cacao Tostado	● ● ● ●
Frutas Negras	● ● ● ●

TEMPERADO

