

REPÚBLICA
DEL CACAO

#joinlarepublicadelcacao

Blends

Chocolate Negro, 70% Cacao.



NON GMO

Garantizado sin Ionización



CHOCOLATE NEGRO BLEND ECUADOR + PERÚ 70%

CACAO TOSTADO / VERSÁTIL / FRUTAL

Este chocolate negro 70% está hecho de una mezcla de cacao finos de aroma de Ecuador y Perú. Hemos combinado el perfil frutal de los granos del Perú con las notas tostadas del Cacao Arriba ecuatoriano, equilibrando acidez y amargor. Esta mezcla tiene notas de frutas maduras como pera y mermelada de higo. Es un chocolate muy práctico y fácil de utilizar en repostería; muy fluido, adecuado para envoltura.

Ingredientes:

Licor de cacao de Ecuador y de Perú, azúcar, manteca de cacao, emulsificante (lecitina de girasol), extracto natural de vainilla. Posible presencia de frutos con cáscara (almendras, avellanas, pistacho, nueces de pecan), cacahuete, gluten, semillas de sésamo, proteínas de leche, huevo y soya. Este producto se produce en una instalación que también usa leche.

AZÚCAR

29%

GRASA TOTAL

43%

FLUIDEZ



ALTA

CONSERVACIÓN: 16-18°C

VIDA ÚTIL: 18 MESES

CACAO FINO DE AROMA

Cacao Fino de Aroma de Ecuador y Perú.

AZÚCAR BLANCO

Origen Lainoamericano.

SKU #	FUNDA	PESO NETO POR CARTÓN	PESO TOTAL POR CARTÓN
230129 (muestra)	200g	8kg	9kg
2343	1kg	10kg	11kg
2234	2.5kg	10kg	11kg
2235	7.5kg	15kg	16kg

USOS RECOMENDADOS

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

NOTAS DE SABOR

Frutas Maduras	●●●○
Ácido	●●●○
Amargo	●●●○
Cacao	●●●○
Guayaba, Pera, Banana	●●●○

TEMPERADO



OCEANO PACÍFICO

COLOMBIA

ECUADOR

PERÚ