

REPÚBLICA
DEL CACAO®

joinlarepublicadelcacao

Blends

Chocolate Negro, 71% Cacao.



NON GMO

Garantizado sin Ionización



CHOCOLATE NEGRO GROWERS CHOICE 71%

FRUTOS NEGROS / VINO ROJO / ASTRINGENTE

Esta receta contiene una selección de cacaos de República Dominicana, Perú y Ecuador, resultando en una mezcla poderosa con un sabor persistente. Es un chocolate muy frutal, con notas amaderadas, frutos negros, astringencia y un intenso sabor a cacao. Esta combinación permite utilizarlo en una gran variedad de aplicaciones.

Ingredientes:

Licor de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulsificante (lecitina de girasol). Posible presencia de frutos con cáscara (almendras, avellanas, pistachos, 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

27,5%

GRASA TOTAL

42,5%

FLUIDEZ



ALTA

CONSERVACIÓN: 16-18°C

VIDA ÚTIL: 18 MESES

HAÍTÍ



REPÚBLICA
DOMINICANA

MAR CARIBE

CACAO FINO DE AROMA

Cacao Fino de Aroma de Ecuador, Perú y República Dominicana.

AZÚCAR BLANCO

Origen Latinoamericano.

SKU #	FUNDA	PESO NETO POR CARTÓN	PESO TOTAL POR CARTÓN
230083 (muestra)	200g	8kg	9kg
2363	1kg	10kg	11kg
2200	2.5kg	10kg	11kg
2209	7.5kg	15kg	16kg

USOS RECOMENDADOS

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

NOTAS DE SABOR

Ácido	● ● ● ●
Amargo	● ● ● ●
Frutal	● ● ● ●
Cacao Crudo	● ● ● ●
Espicias	● ● ● ●
Frutos Negros	● ● ● ●

TEMPERADO

