

REPÚBLICA
DEL CACAO®

#joinlarepublicadelcacao

100% Pure

Puro Licor de Cacao, 100% Cacao.



NON GMO

Garantizado sin Ionización



LICOR DE CACAO PERÚ 100%

ACIDEZ / FRUTOS ROJOS / CACAO TOSTADO

Este licor de cacao se obtiene del cacao fino de aroma del Perú, en donde se obtiene una amplia variedad de cacaos finos de aroma de calidad. Es un licor fresco que recuerda a bayas rojas y muestra un final ácido.

El Licor 100% Perú, permite personalizar el porcentaje de cacao en barras de chocolate, y es ideal para intensificar el gusto y color de sus creaciones

Ingredientes:

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

GRASA TOTAL

54%

FLUIDEZ



ALTA

CONSERVACIÓN: 16-18°C

VIDA ÚTIL: 24 MESES

CACAO FINO DE AROMA

Cacao Fino de Aroma del Perú.

SKU #	FUNDA	PESO NETO POR CARTÓN	PESO TOTAL POR CARTÓN
2346	1kg	10kg	11kg
2100	2.5kg	10kg	11kg
2104	7.5kg	15kg	16kg

USOS RECOMENDADOS

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

NOTAS DE SABOR

Cacao Tostado	● ● ● ●
Ácido	● ● ● ●
Frutal	● ● ● ●
Frutos Rojos	● ● ● ●
Amargo	● ● ● ●
Pan Tostado	● ● ● ●

