

REPÚBLICA
DEL CACAO®

#joinlarepublicadelcacao

100% Pure

Licor de Cacao, 100% Cacao Mínimo.



NON GMO

Garantizado sin Ionización



100% MASA DE CACAO REPÚBLICA DOMINICANA

ÁCIDO / CACAO CRUDO / CACAO TOSTADO

Este licor de cacao 100% se obtiene de granos de cacao fino de República Dominicana. Los granos de cacao son tostados para revelar el poderoso perfil de un cacao 100% de República Dominicana, con características de acidez, amargor y cacao crudo, que recuerdan al proceso de fermentación. El Licor 100% República Dominicana, 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 República Dominicana. 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.

GRASA TOTAL

52%

FLUIDEZ



ALTA

CONSERVACIÓN: 16-18°C

VIDA ÚTIL: 24 MESES

CACAO FINO DE AROMA

Cacao Fino de Aroma de República Dominicana

SKU #	FUNDA	PESO NETO POR CARTÓN	PESO TOTAL POR CARTÓN
230083 (muestra)	200g	8kg	9kg
2391	1kg	10kg	11kg
2381	2.5kg	10kg	11kg
2387	7.5kg	15kg	16kg

USOS RECOMENDADOS

Mousses	●●○○
Bizcochos	●●●●
Ganaches	●●○○
Helados y Sorbetes	●●○○
Salsas y Bebidas	●●●○

NOTAS DE SABOR

Cacao Crudo	●●●○
Cacao Tostado	●●○○
Ácido	●●●●
Frutal	●●○○
Amargo	●●●○

HAÍTÍ



CACAO

REPÚBLICA
DOMINICANA

MAR CARIBE

VENEZUELA

COLOMBIA

OCEANO PACÍFICO

ECUADOR

PERÚ

