

REPÚBLICA
DEL CACAO

#joinlarepublicadelcacao

100% Pure

Nibs de cacao origen 100% Ecuador



NON GMO

Garantizado sin Ionización



ECUADOR CACAO NIBS

EQUILIBRADO EN ESPECIAS, AMARGO Y ACIDEZ
/ CROCANTE

Nuestros Nibs de cacao fino de aroma, provienen de la región costera del Ecuador. Los Nibs de Cacao son ideales como materia prima para proyectos bean to bar, como decoración y para utilización culinaria, pastelera y chocolatera. Cuentan con un perfil de sabor intenso a cacao amargo con notas tostadas y una muy ligera acidez.

Ingredientes:

Granos de Cacao de Ecuador. 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

46-50%

NIBS DE

6-8 mm

CONSERVACIÓN: 16-18°C

VIDA ÚTIL: 12 MESES

CACAO FINO DE AROMA

Cosechado en Ecuador.

SKU #	FUNDA	PESO NETO POR CARTÓN	PESO TOTAL POR CARTÓN
230147 (muestra)	200g	8kg	9kg
2353	1kg	12kg	13kg
2116	5kg	10kg	11kg

USOS RECOMENDADOS

Decoración
Uso Culinario
Chocolates



NOTAS DE SABOR

Cacao Tostado
Especias
Ácido
Amargo



OCÉANO PACÍFICO

COLOMBIA

ECUADOR

PERÚ

