



CHOCOLATE NEGRO GROWERS CHOICE 71%

Denominación Legal
Chocolate Negro,
71% Cacao

Gama
Blends

Descripción del Producto

FRUTAS AMARILLAS / ESPECIADO / BALANCEADO

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 de fruta amarilla madura y notorias pizcas de mentol y alcanfor. Se puede usar en una gran variedad de aplicaciones y su combinación de amargura y astringencia garantiza un intenso sabor a chocolate aun después de cocciones a temperaturas altas.

Ingredientes

Licor de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulsificante (lecitina de soya E322). Posible presencia de frutos con cáscara (almendras, avellanas, pistacho, nueces de pecan), cacahuete, gluten, semillas de sésamo, proteínas de leche y huevo. Este producto se produce en una instalación que también usa leche.

Composición en %

AZÚCAR
28%

GRASA TOTAL
+/- 43%

% MANTECA DE CACAO
9.5%

Empaque

SKU #	FUNDA	PESO NETO POR CARTÓN	PESO TOTAL POR CARTÓN
2200	2.5kg	10kg	10.55kg
2209	7.5kg	15kg	15.85kg

Vida Útil

18 meses desde la fecha de producción

Conservación

Cerrar herméticamente el producto y conservar en un lugar fresco y seco entre 16 - 18°C

Notas de Sabor

 Tostado	 Especias
 Alcanfor/Mentol	 Frutas
 Acidez	 Maderas
 Chocolate	 Anuezado
 Amargo	 Astringencia

Usos Recomendados

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

Curva de Temperado

18°C > 50-55°C > 28-29°C > 31-32°C

Certificaciones y Garantías

Certificado Kosher | Garantizado sin OGM y sin ionización.

[DESCARGA RECETAS](#)

[#joinlarepublicadelcacao](#)

