



18830
2.5KG

CHOCOLAT NOIR ÉQUATEUR 56%

CACAO INTENSE / AMER / NON DESTINÉ À L'ENROBAGE

Chocolat fabriqué à partir de cacao d'arôme fin d'Équateur : « Cacao National ». Il offre des saveurs subtiles de fleurs blanches, qui précèdent des notes de café torréfié. Son goût final présente un profil complet avec de puissantes notes de chocolat combinées aux notes amères emblématiques du « Cacao National ».

Ingrédients :

Liqueur de cacao d'Équateur, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de tournesol), extrait naturel de vanille. Peut contenir des traces de fruits à coque (amandes, noisettes, pistaches, noix de pécan), de cacahuètes, de gluten, de graines de sésame, de lait, d'œufs et de soja. Ce produit est fabriqué dans une usine qui transforme également du lait.

CACAO D'ARÔME FIN

Cacao d'arôme fin d'Équateur.

SUCRE BLANC

Origine latino-américaine

FLUIDITÉ

●●●●
BASSE

SUCRE

43%

MG TOTALE

32%

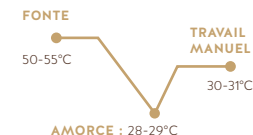
APPLICATIONS RECOMMANDÉES

Mousses	●●●●
Génoises	●●●●
Ganaches	●●●●
Moulages	●●●●
Enrobage machine	○●●●
Glaces et sorbets	●●●●
Sauces et boissons	●●●●

NOTES DE DÉGUSTATION

Cacao grillé	●●●○
Pain grillé	●●●○
Amer	●●●○
Vanille	●●●○
Fruits à coque	●●●○
Astringent	●●●○

TEMPÉRAGE



TEMPÉRATURE DE STOCKAGE : 16-18°C DURÉE DE CONSERVATION : 18 MOIS

NON GMO U D

Non-Ionization Guaranteed

