

REPÚBLICA
DEL CACAO®

#joinlarepublicadelcacao

Pura Origine

Cioccolato bianco Ecuador 35%

NON GMO U D حلال HALAL

Garantito senza ionizzazione



CIOCCOLATO BIANCO ECUADOR 35%

CREMOSO / VANIGLIA / BURRO DI CACAO DELL'ECUADOR

La caratteristica principale di questo cioccolato bianco è la selezione e la qualità del burro di cacao proveniente dall'Ecuador. Le sue note di latte fresco e vaniglia offrono un profilo ideale e cremoso per un utilizzo versatile.

Ingredienti:

Zucchero dell'Ecuador, burro di cacao dell'Ecuador, latte intero in polvere, emulsionante (lecitina di girasole), estratto naturale di vaniglia. Contiene latte. Può contenere frutta a guscio (mandorle, nocciole, pistacchi, noci pecan), arachidi, glutine, semi di sesamo, uova e proteine di soia.

ZUCCHERO LATTE INTERO GRASSI TOTALI FLUIDITÀ

39%

25%

42%



ELEVATA

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 16-18°C

SHELF LIFE: 12 MESI

BURRO DI CACAO

Burro di cacao dell'Ecuador.

LATTE INTERO

Origine: Europa.

ZUCCHERO BIANCO

Origine: America Latina.

| SKU N. | SACCHETTO | PESO NETTO SCATOLA | PESO TOTALE SCATOLA |
|--------|-----------|-----------------------|------------------------|
| 28545 | 2,5 kg | 10 kg | 11 kg |

UTILIZZI RACCOMANDATI

| | |
|-------------------------|------|
| Mousse | ●●●○ |
| Pan di Spagna | ●●○○ |
| Ganache | ●●●○ |
| Modellaggi | ●●●● |
| Rivestimento a macchina | ●●●● |
| Gelati e sorbetti | ●●●○ |
| Salse e bevande | ●●●● |

NOTE AROMATICHE

| | |
|--------------|------|
| Dolcezza | ●●○○ |
| Latte fresco | ●●○○ |
| Vaniglia | ●●○○ |

TEMPERAGGIO

