

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

