

PASTA O LICOR DE CACAO

Nombre específico: Pasta de cacao o también denominado licor de cacao.

Origen: Tarapoto. Perú

Descripción general: Pasta de cacao natural obtenida de un blend de cacaos cuidadosamente seleccionados. El aspecto sensorial es algo graso y seco. El olor es suave y agradable a cacao. El color marrón claro. El sabor no te deja indiferente. Fuerte, con cuerpo, deliciosamente amargo. Sin asperezas desagradables. Muy chocolatero.

Presentación: Caja de 30 kg. De cartón corrugado y en bolsa de polietileno.

Características

Humedad % Máximo 2,0

Grasa (Manteca de Cacao) % Mínimo 50,0

Cenizas % Máximo 4,0 pH (Solución al 10%) - 5,0 – 6,5

Fineza (Malla ASTM 200) % Mínimo 98,0

Metales Pesados: Arsénico (As) mg/kg Máximo 1 Cobre (Cu) Máximo 30 Plomo (Pb) Máximo 2

Calidad del Producto: Los productos son monitoreados y evaluados rigurosamente a lo largo de toda la cadena productiva garantizando así la calidad e inocuidad de los mismos.

