

## MUCILAGO DE CACAO LIOFILIZADO.

**Nombre específico:** Mucílago de cacao liofilizado

**Origen:** Piura 40%. Morropón, Buenos aires. Perú / Origen San Martín. Pachiza. Mariscal Caceres. Perú.

**Ingredientes:** 100% jugo exudado de los granos frescos del fruto del cacao.

**Proceso:** Recolección desde el escurrir del fruto del cacao antes de la fermentación. Control previo de la oxidación del jugo. Centrifugado y pasteurizado. Congelamos y liofilizamos en batch de 100 litros.

**Descripción general:** Sustancia vegetal viscosa que recubre los granos del fruto del cacao de características, dulce y ácido. Una vez liofilizado resalta la acidez cítrica intensa, y el dulzor con notas frutales y florales. Vida útil 180 días.

**Presentación:** Bolsas polietileno tipo cif de 1 kg. / RS G6353916/N SAOIPU

**Conservación:** Entre 14°C – 21°C, herméticamente y fuera de cualquier humedad.

### **Características:**

Color: Blanquecino hialino.

Humedad: 84,61%

Grasa: 0,1%

Hidratos de carbono: 14,57%

Fibra: 0,1%

Ceniza: 0,4%

PH: 3,2

Acidez: 1,08

Solidos solubles (Brix): 16,6

Solidos totales: 15,49%

Densidad: 1058 g/ml

Glucosa: 2,93 gr.

Materia prima utilizada frecuentemente para elaborar tabletas de chocolate, bebidas refrescantes, cocteles, como base para jaleas o mermeladas. Posee un gran potencial nutritivo y gastronómico al ser aprovechado dentro de la cadena productiva del cacao.

