

CACAO EN POLVO NATURAL

Nombre específico: Cacao en polvo natural 10/12

Origen: San Martín. Perú

Descripción general: Producto Obtenido a partir de la torta de cacao, reducida a polvo fino por procesos mecánicos sin quitar ni añadir ninguno de sus componentes, 100% Cacao; de color marrón, con olor y sabor característico de su composición, de tacto ligero, muy fino sin aglomeraciones y muy liposoluble. El producto no contiene organismos genéticamente modificados

Presentación: Saco de 25 kg. Sellado hermético, en bolsa de papel tipo Kraft multipliego con una capa de polietileno interna.

Conservar en lugar seco y fresco libre de olores fuertes y plagas. Evitar la exposición directa al sol o a cualquier otra fuente de calor. Vida útil 2 años en las condiciones de almacenamiento indicadas.

Características:

- Humedad % 5.0
- Manteca de cacao % 10.0 - 12.0
- Cenizas Totales % 7.5
- Fineza % (Mesh 200) 98.5
- PH (10% Sol. 40°C) 5.0 - 6.5

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.

