

Cacao

Ficha Técnica

Descripción

Cacao en polvo, fino y de tamaño uniforme. Al ser alcalino, y no natural, el cacao es más oscuro y menos ácido, haciéndolo además más soluble en líquidos como agua o leche.

Aplicación

Producto utilizado para elaborar bizcochos chocolate, galletas, muffins y brownie, dando a sus productos un sabor, aroma y color característico de chocolate.

Presentación

Sacos de papel con bolsa plástica interior de 3 kg peso neto.

Ingredientes

Cacao

Dosificación

Según producto a elaborar, se recomienda para:
 Bizcocho chocolate: 4 - 5 % base seca
 Brownie: 12 - 14 % base seca

Aporte Nutricional

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 10 g		
Porciones por envase: 300		
	100g	1 porción
Energía (kcal)	228	23
Proteínas (g)	20	2
Grasa Total (g)	14	1
H. de C. disp. (g)	58	6
Azúcares totales (g)	2	0
Sodio (mg)	21	2

Conservación y Duración

Almacenar en su envase original cerrado, en un lugar fresco y seco, ventilado, protegido de la luz solar y del calor.

12 meses desde la fecha de elaboración.

