



Kakao alkalizowane odtłuszczone 10-12% NT100A 25 kg

Kod [STAGING] Bakaliowo: 1189

Dane techniczne:

- Waga 25.00
- Waga 25.00

Za kakao przepadają wszystkie czekoladowe łasuchy. Główny składnik czekolady ma charakterystyczny zapach i momentalnie kojarzy się z pyszną tabliczką. To jeden z najpopularniejszych produktów w przemyśle cukierniczym, który poprawia humor i osładza życie.

Kakao znane było już starożytnym Aztekom i Inkom, a ziarna, z których powstaje przyjemny, relaksujący i rozjaśniający umysł napój, były dla nich cenniejsze niż złoto. Poznaj zalety i właściwości jakie posiada kakao alkalizowane.

Kiedy z ziaren powstaje mielone kakao alkalizowane, są one poddane specjalnej obróbce, nadającej neutralne pH. Normalnie byłoby ono lekko kwaśne. Alkalizowane jest także ciemniejsze, słodsze i delikatniejsze niż zwykle. Kakao alkalizowane ma wyrazistszy smak, a dzięki zawartości składników takich jak np. soda łatwiej tworzy zawiesiny z wodą.

Najważniejsze zalety tego rodzaju kakao to:

- obniżona wartość kaloryczna i łagodniejszy smak w stosunku do pełnotłustego kakao
- zawartość tłuszczu: 10-12%
- neutralne pH (ok. 7)

Składniki: 100% kakao alkalizowane odtłuszczone 10-12% o symbolu handlowym NT100A.

Kraj pochodzenia: Ghana, Bułgaria, Wybrzeże Kości Słoniowej

Forma: jednorodne, mielone kakao

Zastosowanie:

- do deserów
- do koktajli i smoothie
- do ciast i wypieków
- do napojów i grzańców