

## KAKAO HOLENDERSKIE 10-12%

CENA: **31,50** PLN

CZAS WYSYŁKI: 24 GODZINY

PRODUKT DOSTĘPNY W NASTĘPUJĄCYCH WARIANTACH:

WAGA: 25G, 50G, 80G, 100G, 200G, 250G, 400G, 450G, 500G, 800G, 900G, 1KG, 2KG, 5KG, 10KG, 20KG, 25KG, 30KG



### OPIS PRZEDMIOTU

## KAKAO HOLENDERSKIE

ALKALIZOWANE 10-12% GT 78

WYŚMIENITE KAKAO PRZYGOTOWANE **Z NAJLEPSZEJ JAKOŚCI ZIAREN** KAKAOWCA.

PROSZEK KAKAOWY OTRZYMANY JEST W PROCESIE TŁOCZENIA MASY KAKAOWEJ, W WYNIKU

KTÓREJ POWSTAJE MASŁO ORAZ CIASTO KAKAOWE, NASTĘPNIE CIASTO KAKAOWE PRZETWARZANE JEST

NA DROBNY PROSZEK. MASA KAKAOWA PRODUKOWANA JEST Z OCZYSZCZONEGO Z ŁUSKI ZIARNA

PODDANEGO ALKALIZACJI, PRAŻENIU I ŁĄCZENIU W MASĘ KAKAOWĄ.

KAKAO TO SKŁADNIK WIELU WYROBÓW CUKIERNICZYCH:

- TABLICZEK CZEKOLADY
- NAPOJÓW
- POLEW
- WIÓRKÓW CZEKOLADOWYCH

- MAS CZEKOLADOWYCH
- CUKIERKÓW
- CIAST I DESERÓW

KAKAO OPRÓCZ BIAŁKA I TŁUSZCZU ZAWIERA DWA ALKALOIDY O DZIAŁANIU POBUDZAJĄCYM - TEOBROMINĘ I KOFEINĘ, KTÓRA WYSTĘPUJE W ŚLADOWYCH ILOŚCIACH. KAKAO ZAWIERA RÓWNIEŻ SPORE ILOŚCI TŁUSZCZU ORAZ MINERAŁÓW (MAGNEZ, POTAS, FOSFOR, ŻELAZO).

**WYMAGANIA FIZYKOCHEMICZNE:**

- ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU 10 - 12%
- ZAWARTOŚĆ WODY 0,0 - 4,5%
- WARTOŚĆ PH 7,30 - 7,70
- ZAWARTOŚĆ POPIOŁU MAX. 13%
- ROZDROBNIENIE MIN. 99,8%
- ZAWARTOŚĆ ŁUSKI MAX. 1,75%