


Coberturas negras

	Referencia	% Cacao	Color	Sabor	Tipo de grasa	Viscosidad	Fusión en boca	Textura	Aplicaciones	Viscosidad plástica	Yield Stress	Tiempo de secado	Coefficiente de secado	Granulometría	Humedad	PH	Materia grasa
Intensidad del Cacao: Muy alta.	50.570	23,0	Negro	Cacao	Especial plasticidad	Muy fluída	Rápida	Media	Bañado industrial	Intensidad cacao muy alta							
	50.509	20,0	Medio	Cacao	Hidrogenada	Muy fluída	Media	Dura	Bañado industrial	<p>Consultar fichas técnicas o solicitar información</p> 							
	50.500	20,0	Negro	Cacao	Hidrogenada	Fluída	Media	Dura	Bañado industrial								
Intensidad del Cacao: Alta.	50.529	20,0	Negro	Cacao	Hidrogenada	Fluída	Rápida	Dura	Bañado industrial								
	50.581	20	Negro	Cacao	Hidrogenada	Fluída	Media	Dura	Bañado industrial								
	50.600	20	Negro	Cacao	Hidrogenada	Densa	Media	Dura	Moldeo								
	50.501	18	Negro	Cacao	Hidrogenada	Media	Media	Dura	Bañado industrial								
Intensidad del Cacao: Media.	50.576	18	Negro	Cacao	Hidrogenada	Fluída	Media	Dura	Bañado industrial								
	50.598	16,0	Negro	Cacao	Hidrogenada	Fluída	Media	Dura	Bañado industrial								
	50.505	16,0	Medio	Cacao	Hidrogenada	Fluída	Media	Dura	Bañado industrial								
Intensidad del Cacao: Baja.	28.807	16,0	Negro	Cacao	Hidrogenada	Fluída	Rápida	Dura	Bañado industrial								
	50.593	15,0	Medio	Cacao	Hidrogenada	Muy fluída	Muy rápida	Muy blanda	Bañado industrial								
	50.527	10,0	Medio	Cacao	Hidrogenada	Muy fluída	Media	Dura	Bañado industrial								

* Existen opciones adicionales de formulación con grasas especiales (hidrogenadas, no hidrogenadas, parcialmente hidrogenadas, etc). La gama de productos varía según la categoría (chocolate, sucedáneo, ..), según el sabor, textura, color (negro/chocolate con leche...), aplicaciones (toppings, para hornear, para alimentos congelados, ...), formulación y otras necesidades del cliente.

* Estos productos se pueden vender como SG o MB bajo demanda. El uso de la marca registrada **en este documento** no implica que **todas** las cremas anhidras son RSPO certificadas.



Kosher



UTZ Cacao Sostenible



Fluidez



Libre de Azúcar (con maltitol)



Producto en polvo



Fórmula Invierno y Verano



Frutos: Almendras, Avellanas..