

какао-порошок
Gerkens® DB82



Экстремально тёмный цвет

Изготовленный из бобов из Кот-д'Ивуара, какао-порошок Gerkens® DB82 предлагает интенсивный темный цвет и бескомпромиссный шоколадный вкус.

Идеален для темной выпечки, брауни, шоколадных кексов и маффинов, в качестве покрытия для трюфелей или обсыпки для других кондитерских изделий. Используется для приготовления шоколада и шоколадных продуктов, придания запаха и вкуса муссам, кремам, молочным напиткам.

Экономичен в применении

Для получения продукта с насыщенным шоколадным цветом и вкусом требуется меньшая дозировка.

- Интенсивный темный цвет с красным оттенком
- **Насыщенный цвет. Шоколадный вкус**
- Стабильное качество от лидера рынка по привлекательной цене

Какао-порошок Gerkens® DB82

Производитель:	Cargill Gerkens cacao®, Кот-д'Ивуар
pH:	8,5–8,9
Цвет:	Интенсивно-темный
Жирность:	10–12%
Влажность:	5,0%

