

CALLEBAUT - Proszek kakaowy - Noir Intense 1kg



cena: 118,12 zł

Opis słownikowy

KOLOR	Brązowy
PRODUCENT	CALLEBAUT
RODZAJ	CZEKOLADA

Opis produktu

Kakao Noir Intense wyróżnia się głębokim, intensywnie ciemnym kolorem oraz bogatym profilem smakowym. W jego aromacie dominują nuty mocnego kakao z subtelnym akcentem gorzkiej kawy, co nadaje deserom wyjątkową głębię i elegancję.

Dzięki procesowi alkalizacji kakao ma łagodniejszą kwasowość oraz bardziej zbalansowany smak, a także doskonale rozpuszcza się w ciastach, kremach i napojach.

Najważniejsze cechy produktu:
intensywny, głęboki smak kakao
bardzo ciemna barwa idealna do dekoracji i wypieków
zawartość tłuszczu: 10–12%

Zastosowanie:

- ciasta i brownie
- kremy i ganache
- czekolady na gorąco
- lody desery
- dekoracje cukiernicze
- polewy i sosy czekoladowe

Callebaut Noir Intense to kakao stworzone dla tych, którzy oczekują maksymalnej intensywności smaku i perfekcyjnego efektu w deserach.

Produkt Callebaut
Opakowanie: 1 kg

Kod produkt: DCP-10BONOI-89B