Dane aktualne na dzień: 05-11-2026 02:41

Link do produktu: https://www.oldfarm.pl/kakao-ciemne-alkalizowane-500-g-10-12-tluszczu-p-1273.html



# KAKAO CIEMNE ALKALIZOWANE 500 G .10-12 % TŁUSZCZU

| | |
|---|---|
| Cena | **18,80 zł** |
| Cena poprzednia | ~~**19,80 zł**~~ |
| Dostępność | **Dostępny** |
| Czas wysyłki | **24 godziny** |
| Numer katalogowy | **SPO675A** |
| Kod producenta | **SPO675A** |

## Opis produktu

SPO675A

## KAKAO O ZAWARTOŚCI TŁUSZCZU 10-12 % 500 G

Kakao ciemne alkalizowane charakteryzuje się intensywnym kolorem, smakiem oraz zapachem. Kakao używa się głównie w cukiernictwie przy wyrobach ciast, deserów i czekolady. Jego ciemna barwa jest wynikiem procesu alkalizacji.

**Kakao alkalizowane, co oznacza ten zwrot?**

Ziarno kakaowca poddaje się procesowi preparowania, Alkalizacja pozwala uzyskać kakao w proszku dużo łagodniejsze w smaku, mniej kwaśne, bez goryczki i łatwiej rozpuszczalne. W zależności od rodzaju w kakao pozostawia się tłuszcz w różnych proporcjach.

**Co wyróżnia kakao alkalizowane?**

- obniżona wartość kaloryczna

- zawartość tłuszczu: 10-12 %

- łagodniejszy smak, bez goryczki

- neutralne pH (7-8)

- do wypieków możemy dodać mniej cukru z racji łagodniejszego smaku

Zastosowanie:
Jako dodatek koktajli, smoothie, do wypieku ciast, babeczek, czekoladek, lodów

Składniki

kakao ciemne alkalizowane, 10-12 % tłuszczu

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna 1294 kJ / 309 kcal

Tłuszcz 10,6 g - w tym kwasy tłuszczowe nasycone 3,6 g

Węglowodany 10,2 g - w tym cukry 0,7 g

Błonnik 49,78 g

Białko 16 g

Sól 0,02 g

Produkt ten nie jest modyfikowany genetycznie. Nie zawiera konserwantów i dodatków.
Produkt może zawierać alergeny tj. **orzechy, sezam, soję, gluten.**

Warunki przechowywania:
Najlepiej przetrzymywać w szczelnie zamkniętym słoiku w suchym chłodnym pomieszczeniu bez dostępu słońca.

PRODUKT ZAPAKOWANY W PRAKTYCZNY DOYPACK ZE STRUNĄ ZAMYKAJĄCĄ