

Link do produktu: <https://www.oldfarm.pl/kakao-o-obnizonej-zawartosci-tluszczu-1-kg-tluszcz-9-10-p-1271.html>



KAKAO O OBNIŻONEJ ZAWARTOŚCI TŁUSZCZU 1 KG TŁUSZCZ 9-10%

Cena	24,90 zł
Cena poprzednia	29,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	SPO675B
Kod producenta	SPO675B

Opis produktu

KAKAO O OBNIŻONEJ ZAWARTOŚCI TŁUSZCZU 9-10% 1 KG

SPO675B

Kakao o obniżonej zawartości tłuszczu kakaowego, alkalizowane ma intensywny smak i zapach. Używane jest głównie w cukiernictwie przy produkcji ciast, deserów.

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: 9-10 %
- 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.

Składniki

kakao ciemne alkalizowane, 9-10 % tłuszczu

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna 1288 kJ / 300 kcal

Tłuszcz 9,6 g - w tym kwasy tłuszczowe nasycone 3,4 g

Węglowodany 8,2 g - w tym cukry 0,5 g

Błonnik 59,80 g

Białko 15 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

Przechowywanie:

trzymać w zamkniętym pojemniku, w chłodnym miejscu. Należy chronić od światła słonecznego i wilgoci.

najlepsza temperatura to 10-19 C

Produkt zamknięty w praktycznym doypacku z opisem produktu oraz datą przydatności

długa data przydatności do spożycia.