Dane aktualne na dzień: 07-11-2026 15:10

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	**22,90 zł**
Cena poprzednia	~~**24,90 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 obnizonej 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.