Dane aktualne na dzień: 17-11-2026 22:06

Link do produktu: https://www.oldfarm.pl/maslo-kakaowe-1-kg-tluszcz-kakaowy-deodoryzowany-w-bloku-p-1258.html



MASŁO KAKAOWE 1 KG , TŁUSZCZ KAKAOWY DEODORYZOWANY W BLOKU

Cena	**118,00 zł**
Cena poprzednia	~~**137,50 zł**~~
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**SPO**
Kod producenta	**SPO**

Opis produktu

SPO

MASŁO KAKAOWE 1 kg NATURALNE 100% Dezodoryzowane

Masło kakaowe aktualnie jest pocięte na drobną kostkę, w opakowaniu może wystąpić też niewielka ilość drobnego proszku powstałego podczas cięcia masła kakaowego. Ta forma jest łatwiejsza do rozpuszczenia w domowych warunkach

zapakowane w doypack

Najwyższej jakości masło kakaowe spożywcze

Masło kakaowe naturalne 100% - nieodtłuszczone, dezodoryzowane, bez cukru, bez dodatków, bez konserwantów. Tłuszcz kakaowy nie zawiera glutenu, może być także spożywana przez wegan.

Nasze masło uzyskiwane jest z wyselekcjonowanych prażonych pełnych ziaren kakaowca o najwyższej jakości.

Tłuszcz kakaowy to jeden z najstabilniejszych tłuszczów roślinnych.

Składa się 65% z nasyconych kwasów tłuszczowych w 32% z kwasów jednonienasyconych, a tylko około 4% stanowią nienasycone kwasy tłuszczowe.

Przykłady zastosowań w kuchni:

1. wypieków zamiast masła

2. do potraw w kuchni indyjskiej

3. do smażenia czy duszenia.

4. do produkcji białej, mlecznej czekolady.

5. do produkcji cukierniczej

Wszystkie produkty spożywcze posiadają pełna dokumentację.

Na ten produkt jest długa data przydatności

warunki przechowywania to zacienione , suche miejsce w temp; 10-20 C.

---

opis jak powstaje masło kakaowe (tłuszcz kakaowy)

Masło kakaowe uzyskuje się z całych ziaren kakaowych. Do wykorzystania w produkcji czekolady ziarna są fermentowane przed suszeniem.

Następnie ziarna są prażone i oddzielane od łupin, aby uzyskać ziarna kakaowe. Około 54–58% ziaren kakaowych to masło kakaowe.

Ziarna kakao mielone są w celu uzyskania masy kakaowej, która jest płynna w temperaturach wyższych od temperatury topnienia masła kakaowego i jest znana jako miazga kakaowa lub miazga czekoladowa.

Mikstura czekoladowa jest prasowana w celu oddzielenia masła kakaowego od beztłuszczowych stałych składników kakao. Masło kakaowe jest dezodoryzowane w celu usunięcia silnych lub niepożądanych smaków.

Masło kakaowe jest popularnym składnikiem produktów do pielęgnacji skóry, ponieważ jest nie komedogenne, co oznacza, że nie zatyka porów.

Jest również dobrym środkiem nawilżającym i może wspomóc poprawić wygląd blizn i rozstępów. Masło kakaowe jest również stosowane w produktach do pielęgnacji włosów, ponieważ może wspomóc nawilżyć i wzmocnić włosy.

W przypadku niektórych zastosowań naturalny kolor i zapach masła kakaowego nie są idealne, zazwyczaj jest to kwaśny zapach fermentowanego ziarna kakaowca.. Dlatego masło kakaowe najczęściej jest dezodoryzowane, aby uzyskać produkt o neutralnym zapachu.

Kiedy masło kakaowe jest dezodoryzowane, zmienia się. Dezodoryzacja odbywa się poprzez wstrzykiwanie pary do roztopionego masła kakaowego. Wypycha to lotne składniki, które przyczyniają się do naturalnego zapachu masła kakaowego. Rezultatem jest redukcja zapachu.