

Link do produktu: <https://www.oldfarm.pl/maslo-kakaowe-niedezodoryzowane-500-g-naturalne-nerafinowane-tluszcz-kakaowy-100-p-1306.html>



MASŁO KAKAOWE NIEDEZODORYZOWANE 500 G , NATURALNE NIERAFINOWANE, TŁUSZCZ KAKAOWY 100%

Cena	59,80 zł
------	-----------------

Cena poprzednia	78,60 zł
-----------------	-----------------

Dostępność	Dostępny
------------	-----------------

Czas wysyłki	3 dni
--------------	--------------

Numer katalogowy	SPO
------------------	------------

Kod producenta	SPO
----------------	------------

Opis produktu

SPO

MASŁO KAKAOWE NATURALNE NIEDEZODORYZOWANE 500 g

MASŁO JEST NIERAFINOWANE , KOLOR JAK NA ZDJĘCIU , POSIADA DELIKATNY ZAPACH KAKAOWY

Łupane kawałki zapakowane w doypack

Najwyższej jakości masło kakaowe nierafinowane

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

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.

Wszystkie produkty z naszej oferty posiadają pełną dokumentację.

Na ten produkt jest długa data przydatności

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

opis jak powstaje masło kakaowe nierafinowane naturalne (tłuszcz kakaowy nieodeodoryzowany)

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 jeszcze przed procesem deodoryzacji więc posiada charakterystyczny kakaowy zapach oraz ma ciemniejszy kolor .

Masło kakaowe jest popularnym składnikiem produktów do pielęgnacji skóry.

Jest również dobrym środkiem nawilżającym. Masło kakaowe jest również stosowane w produktach do pielęgnacji włosów.

W przypadku niektórych zastosowań naturalny kolor i zapach masła kakaowego nie są idealne, zazwyczaj jest to zapach fermentowanego ziarna kakaowca..