

Каталоги продукції:

Порошок:

Какао порошок натуральний Standart

Країна походження: Кот-д'Івуар.

Фізико-хімічні характеристики:

- Смак і колір відповідає стандартам;
- Вміст жиру - 10-12%;
- PH - 5,5-6,2;
- Просіювання через сито 200 (75 мікрон) - 98,5;
- Вологість - <6;
- Зольність - <8.

Мікробіологічні характеристики:

Загальна мікробіологічне число (КУО-г) - <5000

- Зміст забруднення (важкі метали, афлатоксини, вуглеводні, розчинники, пестициди) відповідає нормам і чинному законодавства Європейського Союзу;
- Продукт не містить глютен, ГМО, алергенів продуктів, а також не піддавався опроміненню.

Переваги:

- Має м'який смак з менш вираженим присмаком кислоти і гіркватості.
- Какао може стати здоровою альтернативою кави, особливо для людей з насиченим і робочим графіком, щоденними розумовими і фізичними навантаженнями.

Какао порошок натуральний Premium

Країна походження: Кот-д'Івуар.

Фізико-хімічні характеристики:

- Смак і колір відповідає стандартам;
- Вміст жиру - 10-12%;
- PH - 5,5-6,2;
- Просіювання через сито 200 (75 мікрон) - 99,5;
- Вологість - <6;
- Зольність- <8.

Мікробіологічні характеристики:

Загальна мікробіологічне число (КУО-г) - <5000.

- Зміст забруднення (важкі метали, афлатоксини, вуглеводні, розчинники, пестициди) відповідає нормам і чинному законодавства Європейського Союзу;
- Продукт не містить глютен, ГМО, алергенів продуктів, а також не піддавався опроміненню.

Переваги:

- Хороший баланс гіркуватості, кислинки і терпкості з трохи більше явним переважанням кислинки.
- Проходить етапи ретельного відбору, очищення, обсмажування і подрібнення на виробництві з унікальним обладнанням.
- Кращий варіант для діток.
- Володіє великою кількістю корисних речовин і вітамінів: А, В, Е, РР.
- Корисно для роботи мозку.
- Ідеально підходить для всіх видів кондитерської промисловості.

Какао-порошок алкалізований Dark

Країна походження: Кот-д'Івуар.

Фізико-хімічні характеристики:

- Смак і колір відповідає стандартам;
- Вміст жиру - 10-12%;
- РН - 7,5-8,0;
- Просіювання через сито 200 (75 мікрон) - 99,5;
- Вологість - <6;
- Зольність - <8.

Мікробіологічні характеристики:

Загальна мікробіологічне число (КУО-г) - <5000.

- Зміст забруднення (важкі метали, афлатоксини, вуглеводні, розчинники, пестициди) відповідає нормам і чинному законодавства Європейського Союзу;
- Продукт не містить глютен, ГМО, алергенів продуктів, а також не піддавався опроміненню.

Переваги:

- В процесі алкалізації знижується кислотність какао, тому його смак стає більш насиченим і м'якше.
- Алкалізований какао має більш темний, яскравий, іноді навіть червонуватий колір.
- На відміну від звичайного какао, його не потрібно варити, достатньо просто залити гарячою рідиною.
- Термін зберігання такого какао вдвічі перевищує термін зберігання звичайного какао.
- Алкалізований какао порошок дає більш насичений колір, що дозволяє зменшити його кількість в продуктах від 20% до 50%.
- Навіть після алкалізації він залишається одним з найбагатших на антиоксиданти продуктів.

Какао терте:

Какао терте Венесуела

Країна походження: Венесуела.

Фізико-хімічні характеристики:

- Смак і колір відповідає стандартам;
- Вміст жиру - 52,5%;
- PH - 5,57;
- Тонкість подрібнення - 97,85;
- Змісту лушпиння - <1,70;
- Вологість - <1,30;
- Зольність - <3,10.

Мікробіологічні характеристики:

Загальна мікробіологічне число (КУО-г) - <5000.

- Зміст забруднення (важкі метали, афлатоксини, вуглеводні, розчинники, пестициди) відповідає нормам і чинному законодавства Європейського Союзу;
- Продукт не містить глютен, ГМО, алергенів продуктів, а також не піддавався опроміненню.

Переваги:

- Багатий на вітаміни А, В1, С, D, Е, а до того ж в цьому супер-фуді можна знайти достатню кількість клітковини.
- Доведено, що гіркий шоколад здатний збільшити метаболізм організму в будь-якому віці.
- Чи сподобається справжнім гурманам.
- Має легку гірчинку.
- Це той самий інгредієнт, без якого неможливо виготовити справжній шоколад. Саме терте какао дає готового продукту його неповторний смак і аромат.
- Активно використовується в кулінарії, при виробництві шоколаду, в тому числі гарячого ароматного напою.
- Терте какао - незамінна складова різних косметологічних процедур (маски, обгортання), а також дуже популярно в миловарінні з метою створення красивого мармурового ефекту; як натуральний барвник.
- Не містить цукру і будь-яких добавок.

Какао масло:

Какао масло натуральне прямого віджиму

Країна походження: Кот-д'Івуар.

Смак, властивий какао маслу, без стороннього присмаку, ніжний по смакових відчуттів.

Запах, властивий какао маслу, виражений.

Колір світло-жовтий, властивий натуральному какао маслу.

Фізико-хімічні характеристики:

Вологість - 0,3%;

FFA (Вільні жирні кислоти, такі як Олеїнова) - 1,75%;

Йодне число - 32-38;

Пероксидне число - 4 макс .;

Значення сапоніфікації - 188-198;

Неомиляемие речовини - 0,6%;

Температура плавлення - 32-36 °;

Показник заломлення - 1,456-1,459.

Мікробіологічні характеристики:

Загальна мікробіологічне число (КУО-г) - <5000

- Зміст забруднення (важкі метали, афлатоксини, вуглеводні, розчинники, пестициди) відповідає нормам і чинному законодавства Європейського Союзу;

- Продукт не містить глютен, ГМО, алергенів продуктів, а також не піддавався опроміненню.

Переваги:

- Масло какао має м'який шоколадним смаком і містить багато природних антиоксидантів і мінералів, таких як магній, мідь, марганець.
- Стабільність при кімнатній температурі, але відносно низька температура плавлення робить його ідеальним базовим маслом для косметичних засобів при виготовленні мазей, лосьйонів, бальзамів для губ.