http://www.remediu.ro



Cacao alcalinizata 100 gr SPRINGMARKT

Descriere

Obtinuta din boabe de cacao din Ecuador si Ghana, pudra de cacao de la DeZaan are calitate premium, fiind apreciata de cofetari si patiseri renumiti.

Dupa prajire boabele de cacao se alcalinizeaza pentru a indeparta gustul amar si a intensifica culoarea, aroma si buchetul special. Aroma pudrei de cacao depinde foarte mult si de procentul de grasime. Produsele standard nu contin mai mult de 10-12% grasime, in timp ce produsele premium/gourmet au minim 20-24%.

Pudra de cacao are textura fina, culoarea cafeniu deschis si aroma dulce.

Mod de utilizare: Se poate folosi la prepararea diferitelor produse de patiserie, brutarie si cofetarie.

Tara de origine: Turcia.

Prezentare: 100 gr.