



EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™

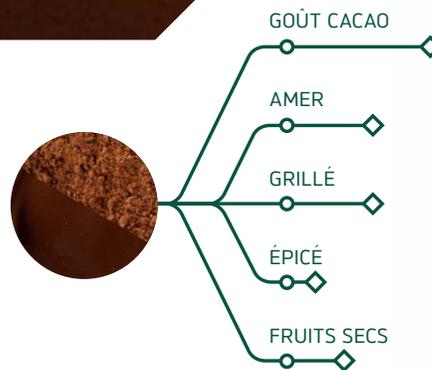
Nature Cacao

NATURELLE

- / 100% CACAO
- / POUDRE DE CACAO À FAIBLE TENEUR EN GRAS
- / NATURELLE

PROFIL DE GOÛT /
/ Goût de cacao grillé rustique
/ Notes de cerise, fruits séchés et épices

COULEUR / Poudre de cacao naturelle, savoureuse et unique au sein de l'industrie ayant **une couleur brun foncé éclatante**



TENEUR EN MATIÈRES GRASSES / 10-12 %

ORIGINE / Fabriquée à partir de fèves de cacao d'Afrique de l'Ouest issues d'une agriculture durable et de la meilleure qualité.

FINESSE DE MOUTURE ÉQUILIBRÉE /
Taille de particules minimale 99,6 % < 75 µm. Poudre de cacao extra fine. Plus la poudre de cacao est fine, plus la saveur est meilleure et plus la couleur est constante et onctueuse, ce qui procure de plus beaux résultats.

HUMIDITÉ / Max. 4,5%

DISPERSABILITÉ /
Une très grande dispersabilité grâce à sa transformation unique.

APPLICATIONS / Cette poudre brun foncé naturelle permet l'utilisation des certifications de type «naturelle». Idéale pour des recettes avec une liste d'ingrédients simplifiée, de type «clean-label».



CERTIFICATIONS /



100 % DES FÈVES DE CACAO
SONT ISSUES DE **SOURCES DURABLES**

