



Joanes



AJ11NB

Cacao en polvo
alcalinizado oscuro

Contenido de grasa: 10 - 12%

pH: 7.9 - 8.3



Color intrínseco tal como se refleja en una base acuosa estandarizada*

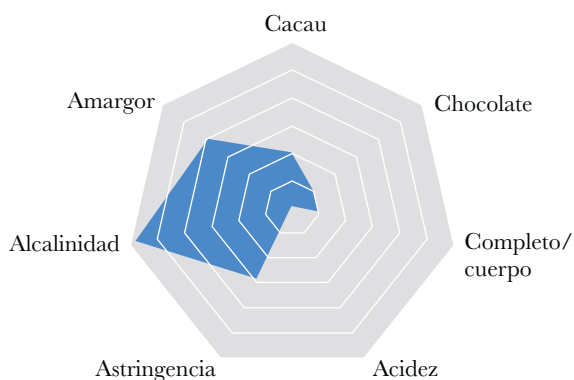


El color extrínseco/seco es solamente ilustrativo*

*El color en el producto final depende de la formulación y de las condiciones de proceso.

Sabor

Fuerte sabor alcalinizado con notas de cacao intenso



Aplicaciones



Galletas, tartas y tortas

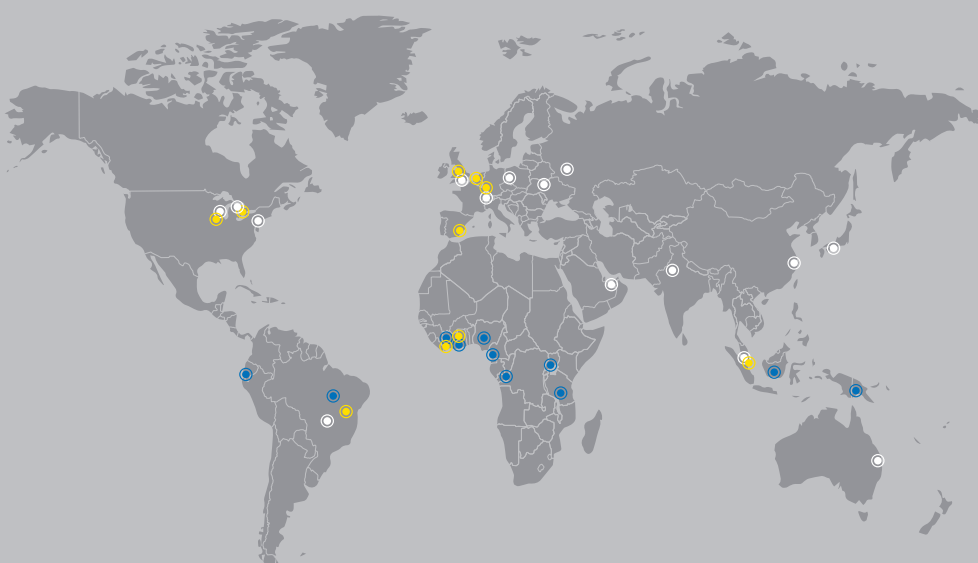


Cobertura artesanal

Envase



Olam Cacao



Abastecimiento de granos de cacao

Brasil	Indonesia
Camerún	Nigeria
Congo Brazzaville	Papúa Nueva Guinea
Costa de Marfil	Uganda
Ecuador	Tanzania
Ghana	

Procesamiento del cacao

Brasil	Países Bajos
Canadá	Singapur
Costa de Marfil	España
Alemania	Reino Unido
Ghana	EE. UU.

Oficinas de ventas

Australia	Polonia
Brasil	Rusia
Canadá	Singapur
China	Suiza
Dubai	Reino Unido
India	Ucrania
Japón	EE. UU.

Olam Agrícola LTDA

Rodovia Ilhéus – Uruçuca, KM 04 – Distrito Industrial, Ilhéus – Bahia – CEP 45658-335, BRAZIL

T: (+55) 73 2101 2025

E: olamcocoajoanes@olamnet.com

olamgroup.com

