



Joanes



AJ11MV

Cacau em pó alcalino
marrom avermelhado

Teor de gordura: **10 a 12%**
pH: **7,2 - 7,6**



Cor intrínseca é a reflexão de uma aplicação em base aquosa padronizada*

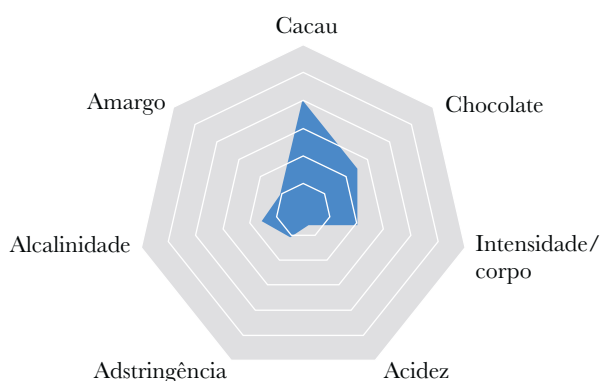


Cor extrínseca/base seca é apenas ilustrativa*

*A cor do produto final depende da formulação e condições e processo.

Sabor

Rico sabor de cacau e sem notas amargas



Usos



Chocolate



Chocolate ao leite



Sorvetes



Misturas para bebidas instantâneas



Pastas



Cremes e recheios



Cereais



Cookies, bolos



Coberturas de confeitaria

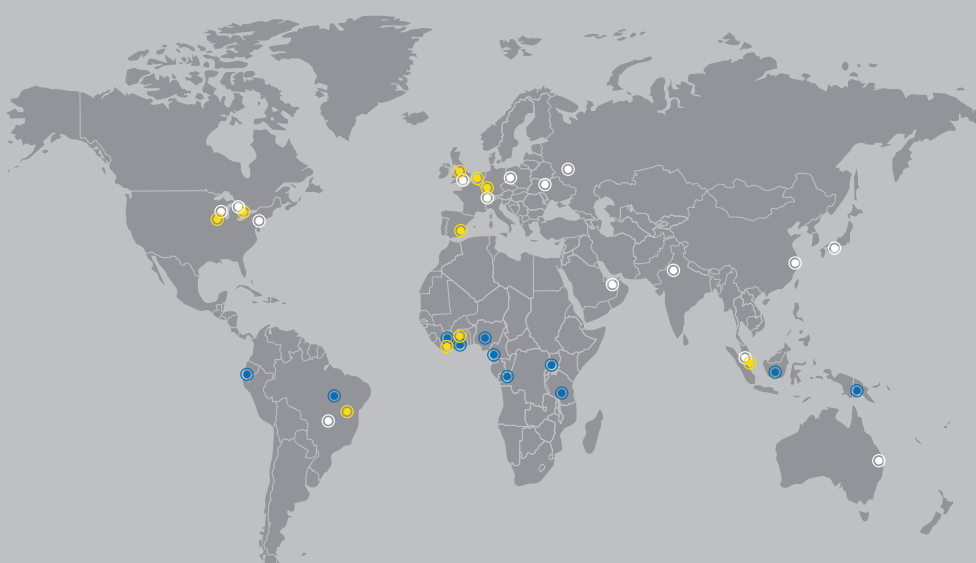


Trufas

Embalagem



Olam Cacau



● Origem dos grãos de cacau

| | |
|-------------------|------------------|
| Brasil | Indonésia |
| Camarões | Nigéria |
| Congo Brazzaville | Papua Nova Guiné |
| Costa do Marfim | Uganda |
| Equador | Tanzânia |
| Gana | |

● Processamento de cacau

| | |
|-----------------|---------------|
| Brasil | Países Baixos |
| Canadá | Singapura |
| Costa do Marfim | Espanha |
| Alemanha | Reino Unido |
| Gana | EUA |

● Escritórios comerciais

| | |
|-----------|-------------|
| Austrália | Polônia |
| Brasil | Rússia |
| Canadá | Singapura |
| China | Suíça |
| Dubai | Reino Unido |
| Índia | Ucrânia |
| Japão | EUA |

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

