

Esplora il lato “scuro” della polvere

DB82

Gerkens® Ivory Coast 10-12% DB82
Una polvere scura con un intenso gusto
di cioccolato

Cargill Cocoa & Chocolate



GERKENS CACAO®

Molti preferiscono il cioccolato scuro, ma non tutti sono consapevoli che spesso una polvere di cacao particolarmente potassata può non avere un gusto ottimale. Questo innovativo prodotto di Cargill Cocoa & Chocolate permette di far apprezzare appieno un bel colore intenso insieme ad un gusto delizioso di cioccolato amaro.

La nuova polvere di cacao prodotta nel nostro stabilimento in Costa d'Avorio, la Gerkens® Ivory Coast 10-12% DB-82, si addice alla preparazione di prodotti finiti dove sia necessario sia un colore caldo e intenso che un forte sapore di cioccolato. La DB82 è la novità che va a completare la nostra gamma di polveri di cacao.

Una combinazione unica di colore e gusto

Grazie a una meticolosa ricerca e ai risultati ottenuti in anni di sperimentazioni, siamo riusciti a creare il DB82. Una polvere con una tonalità di colore mai prodotta fino ad oggi e in grado di offrire un gusto così gradevole.



Cargill™



DB82 è indicata per una varietà di applicazioni scure e gustose.

Il DB82 è un'ottima alternativa alle poveri scure esistenti. Vi permetterà di migliorare alcune vostre ricette oppure di lanciare nuovi prodotti che soddisfino appieno le vostre esigenze di innovazione. La sua entusiasmante combinazione di colore e sapore verrà sicuramente apprezzata dagli appassionati di cioccolato e invoglierà nuovi clienti a provare i vostri prodotti.

Semplicemente una ricetta migliore

Rimarrete sorpresi dal colore e dal gusto di questa polvere di cacao in una quantità di ricette! Con questa nuova polvere, che si differenzia dalle altre in modo originale, potrete migliorare la ricetta di qualsiasi prodotto, o sorprendere i vostri clienti con qualcosa di veramente nuovo.

I risultati ottenuti presso i nostri centri di ricerca in Francia ed in Belgio hanno confermato che finalmente è disponibile una polvere molto scura dal gusto pieno di cioccolato. Abbiamo sperimentato la nuova polvere DB82 in varie applicazioni, da quelle su base anidra ai prodotti da forno o nel latte. I test hanno confermato che il pH relativamente alto non ha effetti negativi sulla stabilità o sui parametri di lavorazione.

I nostri specialisti del servizio tecnico sono a vostra disposizione per chiarire ogni dubbio relativo all'impiego della polvere DB82 nei vostri prodotti e nelle vostre lavorazioni.

Caratteristiche del prodotto Gerkens® Costa d'Avorio 10-12% DB82

Colore e Gusto	Intenso colore scuro con un gusto pieno di cioccolato
Produzione	Costa d'Avorio
Percentuale grassi	10-12 %
pH	8.7 +/- 0.2
Finezza	min. 99,5% (75 µm)
Umidità	max. 5%



Per ulteriori informazioni

Si prega di contattare il vostro referente Cargill Cocoa & Chocolate oppure inviare una e-mail a cocoa_chocolate@cargill.com.

www.cargillcocoachocolate.com