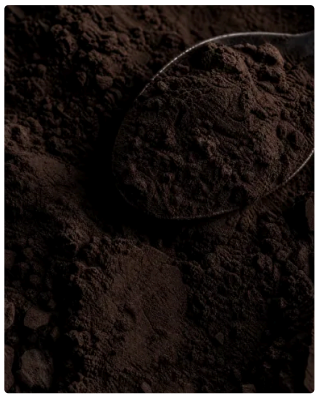
Cacao en polvo

Ingredientes para fabricantes de alimentos y distribuidores.

Producción en Camboya | Coordinación comercial en China





Cacao natural

Sin alcalinizar. Evalúe el grado propuesto en su propia formulación.

Cacao alcalinizado

Procesado para ajustar el color y la acidez. Especifique la grasa por separado del pH.

El proceso y la grasa son criterios diferentes.

Perfiles de grasa baja, media o alta: confirme el rango objetivo, el pH y el color en la especificación del grado propuesto.

Aplicaciones a evaluar

- Galletas y panificación
- Bebidas
- Confitería
- Helados y lácteos

Información para empezar

01 Aplicación y grado de referencia

02 Destino y volumen estimado

03 Contenido de grasa, pH y color

04 Documentos y plazo requerido

La especificación, disponibilidad, muestras, empaque y condiciones comerciales se confirman para cada cotización.

Consulte sobre un grado o una muestra

Richard Hargrave
WhatsApp / +86 187 6268 3177
jindecocoa.export@gmail.com

Productos y consultas
cocoa.shengcruz.top

WhatsApp