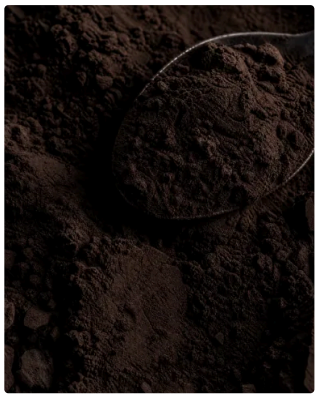
Cacao en poudre

Approvisionnement pour fabricants alimentaires et distributeurs.

Production au Cambodge | Coordination commerciale en Chine





Cacao naturel

Sans alcalinisation. Évaluez la référence proposée dans votre propre formulation.

Cacao alcalinisé

Traitement pour ajuster la couleur et l'acidité. Précisez la teneur en matière grasse séparément du pH.

Le procédé et la matière grasse sont deux critères.

Profils à teneur faible, moyenne ou élevée en matière grasse : confirmez la plage visée, le pH et la couleur dans la spécification proposée.

Applications à examiner

- Biscuits et boulangerie
- Boissons
- Confiserie
- Glaces et produits laitiers

Informations pour un premier échange

01 Application et référence actuelle

02 Destination et volume estimé

03 Matière grasse, pH et couleur

04 Documents et délai souhaité

Spécification, disponibilité, échantillons, emballage et conditions commerciales sont confirmés pour chaque offre.

Parlons référence ou échantillon

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

Produits et demande
cocoa.shengcruz.top

WhatsApp