



deZaan

COCOA

POWDER

TASTING NOTES

CHOCOLATE · NUTS · CARAMEL · CREAMY



RICH TERRACOTTA

DUTCHED

FAT
20-22%

pH LEVEL
6.8-7.2

1KG
2.2LB e

RICH TERRACOTTA

Tmavý a sytý alkalizovaný kakaový prášek s vysokým obsahem tuku pro nezapomenutelně požitekárské čokoládové dobroty. S tóny čokolády, ořechů, karamelu a smetany je tento kakaový prášek ideální pro sušenky, dorty a pečivo, zmrzliny, dezerty, bonbóny a nápoje.

ČOKOLÁDA - OŘECHY - KARAMEL - KRÉMOVÝ

| | | |
|--------------|--------------|-------------|
| ALKALIZOVANÉ | TUK: 20-22 % | PH: 6,8-7,2 |
|--------------|--------------|-------------|



ZEVNÍ

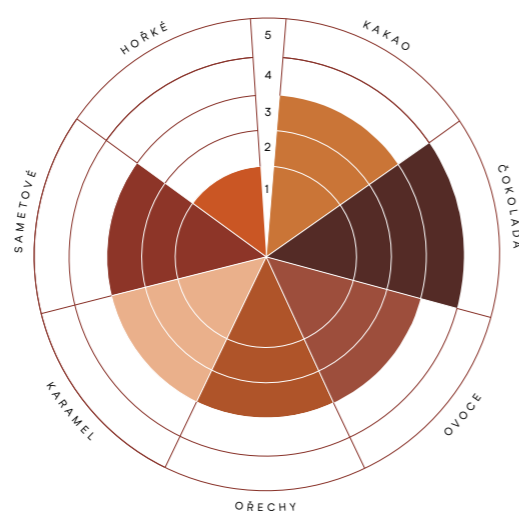
Barva suchých částic kakaa, včetně tuku, tj. „suchá“ barva kakaové přísady.



VNITŘNÍ

Barva částic kakaa v roztoku, tj. „mokrá“ barva kakaa v aplikaci.

OBJEVTE PŘÍCHUTĚ



POUŽITÍ

SUŠENKY



DEZERTY



DORTY A PEČIVO



BONBÓNY



ZMRZLINY



NÁPOJE



OBJEVTE RECEPTY RICH TERRACOTA A NECHTE SE JIMI INSPIROVAT

RICH TERRACOTA NÁPADY NA SPOJENÍ A DOPLNĚNÍ CHUTI

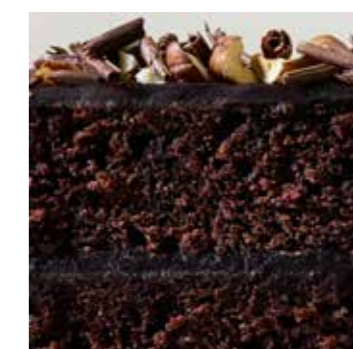
| POUŽITÍ A INSPIRACE | PŘEKVAPUJÍCÍ PŘÍCHUTĚ | NÁPOJE | OŘECHY A SEMENA | ZELENINA | OVOCE | BYLINY A KOŘENÍ |
|---------------------|-----------------------|----------------|-----------------|----------|------------|-------------------|
| Bavorský krém | Membrillo | Dry sherry | Piniové oříšky | Mrkev | Brusinky | Vanilka |
| Zabaione | Pekméz | Jasmínový čaj | Lískové oříšky | Batáty | Marakuja | Tymián |
| Zmrzlina | Uzená mořská sůl | Pernod | Mandle | Avokádo | Borůvky | Máta |
| Čokoládová pěna | Nakládáný citron | Čaj Darjeeling | Pistácie | Dýně | Třešně | Fenyklivé semínko |
| Espuma | Bezový sirup | Sake | Lněné semínko | | Tamarind | Citronová tráva |
| Mléčný koktejl | | Grand Marnier | | | Grapefruit | Kmín |
| Čokoládové soufflé | | | | | Jahody | Skořice |
| | | | | | | Pelyněk estragon |
| | | | | | | Bazalka |



Solené karamelově čokoládové ořechové máslo



Luxusní čokoládový krém



Čokoládový fondán



richterraccotta.dezaan.com

| PARAMETR | HODNOTA | METODA |
|----------|---------|--------|
|----------|---------|--------|

ORGANOLEPTICKÉ VLASTNOSTI

| | | |
|---------|--------------------|----------------|
| Barva | Odpovídá standardu | Interní metoda |
| Příchuť | Odpovídá standardu | ICA 6/1963 |

MIKROBIOLOGICKÉ VLASTNOSTI

| | | |
|--------------------------------------|------------------------|-------------|
| Celkový počet mikroorganismů (cfu/g) | Max. 5000 (medián 300) | ICA 39/1990 |
| Plísně (cfu/g) | Max. 50 (medián 5) | ICA 39/1990 |
| Kvasinky (cfu/g) | Max. 50 (medián 5) | ICA 39/1990 |
| Enterobakterie (na g) | Test negativní | ICA 39/1990 |
| Escherichia coli (na g) | Test negativní | ICA 39/1990 |
| Salmonella (na 4 x 375 g) | Test negativní | ICA 39/1990 |

FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ VLASTNOSTI

| | | |
|--------------------------|--------------|---|
| Obsah tuku | 20,0–22,0 % | ICA 37/1990 (extrakce s petroletherem) |
| pH (v 10% roztoku) | 6,8–7,2 | ICA 15/1972 |
| Jemnost (do 75 µm sieve) | Min. 99,5 %. | ICA 38/1990 (vodní suspenze) |
| Obsah vlhkosti | Max. 5,0 % | ICA 1/1952 |

EXPLORE THE RANGE

