



deZaan

COCOA

POWDER

TASTING NOTES

NUTS · FRUITS · CITRUS · BITTER



TRUE DARK



NATURAL

FAT
10-12%

pH LEVEL
5.2-6.0

1KG e
2.2LB

TRUE DARK

Tento bohatý a silný kakaový prášek je vzácnou kombinací tmavé barvy v přírodním (nealkalizovaném) kakaovém prášku. S tóny ořechů a ovoce je tento kakaový prášek perfektní v sušenkách, dortech a pečivu, bonbónech a zmrzlíně.

OŘECHY - OVOCE - CITRUS - BITTER

PŘÍRODNÍ	TUK: 10-12 %	PH: 5,2-6,0
----------	--------------	-------------



ZEVNÍ

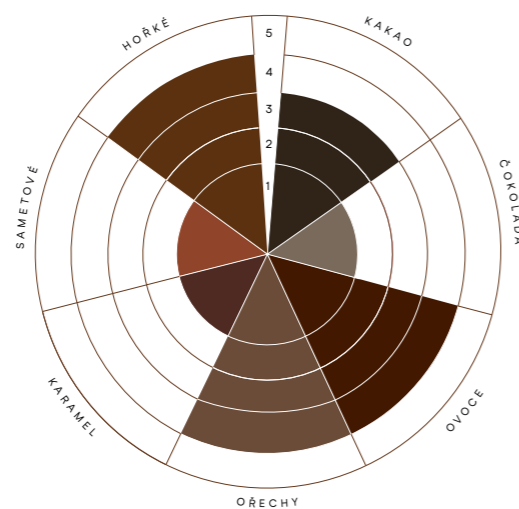
Barva suchých částic kakaa, včetně tuku, tj. „suchá“ barva kakaové přísady.



VNITŘNÍ

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

OBJEVTE PŘÍCHUTĚ



POUŽITÍ

BONBÓNY



SUŠENKY



DORTY A PEČIVO



ZMRZLINY



OBJEVTE RECEPTY TRUE DARK A NECHTE SE JIMI INSPIROVAT

TRUE DARK NÁPADY NA SPOJENÍ A DOPLNĚNÍ CHUTI

POUŽITÍ A INSPIRACE	PŘEKVAPUJÍCÍ PŘÍCHUTĚ	NÁPOJE	OŘECHY A SEMENA	ZELENINA	OVOCE	BYLINY A KOŘENÍ
Brioška	Plícněnka přímořská	Vintage port	Kešu	Topinambury	Pomeranč	Máta
Brownie	Himalájská sůl	Čaj Rooibos	Slunečnicová semínka	Avokádo	Kaki	Kardamon
Poleva ganache	Sušené hřiby	Čaj Darjeeling	Arašidy	Batáty	Limetka	Fenyklové semínko
Palačinky	smrkové	Drambuie	Pekanové ořechy	Fenykl	Ananas	Skořice
Cheesecake		Tokajské víno	Piniové oříšky		Borůvky	Muškatový oříšek
Zmrzlinový sorbet	Kandovaný pomeranč	Čaj Pchu-er	Amarant		Marakuja	Květ černého bezu
Indonéský vícevrstvý dort	Cantuccini		Chia semínka		Granátové jablko	Citronová tráva
					Mišpule	Bazalka
						Meduňka



Aztécké kakao



Čokoládovo-malinový dort



Kakaová energetická tyčinka bez cukru



truedark.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	10,0-12,0 %	ICA 37/1990 (extrakce s petroletherem)
pH (v 10% roztoku)	5,2-6,0	ICA 15/1972
Jemnost (do 75 µm sieve)	Max. 99,5 %.	ICA 38/1990 (vodní suspenze)
Obsah vlhkosti	Max. 5,0 %	ICA 1/1952

EXPLORE THE RANGE

