



deZaan

COCOA

POWDER

TASTING NOTES

COCOA · FLORAL · FRUITS · CITRUS



TRUE GOLD

NATURAL

FAT
20-22%

pH LEVEL
5.2-6.0

1KG
2.2LB e

TRUE GOLD

S tóny kakaa, květin a citrusu tento lehký a ovocný přírodní (nealkalizovaný) kakaový prášek s vysokým obsahem tuku vytváří uspokojující čokoládovou příchuť. Nejlepší pro použití v sušenkách, dezertech, polevách, bonbónech, dortech a pečivu.

KAKAO - KVĚTINOVÉ - OVOCE - CITRUS

PŘÍRODNÍ	TUK: 20-22 %	PH: 5,2-6,0
----------	--------------	-------------



ZEVNÍ

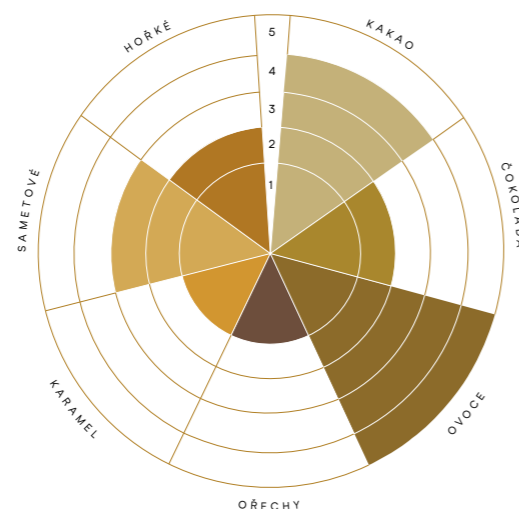
Barva suchých částic kakaa, včetně tuku, tj. „suchá“ barva kakaové přísady.



VNITŘNÍ

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

OBJEVTE PŘÍCHUTĚ



POUŽITÍ

DEZERTY



POLEVY



DORTY A PEČIVO



BONBÓNY



SUŠENKY



OBJEVTE RECEPTY TRUE GOLD A NECHTE SE JIMI INSPIROVAT

TRUE GOLD NÁPADY NA SPOJENÍ A DOPLNĚNÍ CHUŤ

POUŽITÍ A INSPIRACE	PŘEKVAPUJÍCÍ PŘÍCHUTĚ	NÁPOJE	OŘECHY A SEMENA	ZELENINA	OVOCE	BYLINY A KOŘENÍ
Cheesecake	Datle	Čaj Rooibos	Piniové oříšky	Čekanka obecná	Kumquat	Máta
Brownie	Sumah	Bílý čaj	Pistácie	Mořské řasy	Brusinky	Laoská
Poleva ganache	Uzená mořská sůl	Calvados	Chia semínka	Rebarbora	Kokosový ořech	koriandrová semínka
Makronky	Citronový krém	Grappa	Mandle	Kapusta kadeřavá	Meruňka	Kmín kořený
Cheesecake	Plícňenka přímořská	Limoncello	Pekanové ořechy		Limetka	Zázvor
Čokoládové pralinky		Manzanilla sherry	Merlík čilský		Grapefruit	Pelyněk estragon
Zmrzlinový sorbet		Čínský zelený čaj	Lískové oříšky		Maliny	Badyán
					Tamarind	Tymián
						Vanilka



Aztécké kakao



Pomerančový dort s tmavou čokoládou a polevou ganache



Mléčný ovocný a ořechový truffle fudge



truegold.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)	5,2–6,0	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

