

# COME CREARE UN ARCOBALENO DI COLORI E AROMI PER I TUOI DOLCI

Da ora in poi, il pasticcere che preferisce preparare dolci a base di cacao potrà aromatizzare e colorare le proprie creazioni con la selezione Van Houten delle naturali e originali polveri di cacao olandesi. Dall'innovativo processo olandese di Van Houten si ottiene il sapore del cacao corposo e delizioso che gustiamo ancora oggi. Questo processo ci ha permesso di scoprire la leggerezza e le proprietà nutritive del cacao e di gustarne al tempo stesso il ricco sapore. Ancora oggi, Van Houten ha la migliore prospettiva sul futuro.



## CACAO IN POLVERE

	Descrizione	Composizione	Tipo conf.	Dim. collo	Peso per unità	Codice	Shelf Life	K	D
<b>Fibra di cacao Round dark brown</b>	Fibra di cacao Round dark brown	100% fibra di cacao Meno dell'1% burro di cacao	Sacchetto	6x	750 g	DCP-01R102-VH-61V	24 mesi	.	-
<b>Cacao Naturale Natural light brown</b>	Cacao Naturale Natural light brown	100% cacao 10-12% burro di cacao	Sacchetto	6x	1 kg	NCP-10C101VHE0-760	24 mesi	.	-
<b>Cacao Red Camerun Robust red cameroon</b>	Cacao Red Camerun Robust red cameroon	100% cacao 20-22% burro di cacao	Sacchetto	6x	1 kg	DCP-20R118-VH-760	24 mesi	.	-
<b>Cacao Nero Intense deep black</b>	Cacao Nero Intense deep black	100% cacao 10-12% burro di cacao	Sacchetto	6x	1 kg	DCP-10Y352-VH-760	24 mesi	.	-
<b>Cacao Rosso Bruno 22/24 Full bodied warm brown</b>	Cacao Rosso Bruno 22/24 Full bodied warm brown	100% cacao 22-24% burro di cacao	Sacchetto	6 x 4 x	1 kg 5 kg	DCP-22W117VHE0-760 DCP-22WO-VH-740	24 mesi	.	-
<b>Cacao Plus</b>	Il cacao incontra il cioccolato per dare vita a nuove frontiere del gusto	100% cacao 32-34% burro di cacao	Sacchetto	4x	5 kg	CHP-32S067-VH-740	24 mesi	.	-

## MASSA DI CACAO IN POLVERE

	Descrizione	Composizione	Tipo conf.	Dim. collo	Peso per unità	Codice	Shelf Life	K	D
<b>Massa di cacao in polvere Rich deep brown</b>	Massa di cacao in polvere Rich deep brown	100% massa di cacao 52-56% burro di cacao	Sacchetto	6x	1 kg	DCL-3P524VHE0-760	24 mesi	.	-

