




SATIPOKI CACAO

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	CHOCOLATE AL 60%	
MARCA	SATIPOKI CACAO	
DESCRIPCIÓN	Chocolate obtenido de cacao criollo orgánico refinado en una conchadora mezclado con manteca de cacao y azúcar impalpable	
COMPOSICIÓN	Licor de cacao, azúcar impalpable, manteca de cacao.	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Notas a frutales y nuez acaramelados con sabor a chocolate dulce, con fondo ligero a naranja, amargor mínimo y post gusto mediano.	
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	Humedad: < 1.8 %	
	Grasa 40 ± 2%	
	Finura ≤18 micrones	
	Tº de Fusión 33°C +/- 1	
MÉTODO DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	Almacenar en lugar fresco y seco con una adecuada ventilación y no expuesto a la luz solar en su respectivo envase cerrado	
	El producto conserva sus propiedades durante 6 meses	
PRESENTACIÓN	Empaque primario: envuelto en papel aluminio	
	Empaque secundario: cartón	
ENVASE	Cajitas de 20 gr.	
VIDA ÚTIL	Tiene un tiempo de duración de 6 meses bajo las condiciones de almacenamiento establecidos	