



Joanes



---

**AJ11P**

Cacao en polvo  
alcalinizado negro

Contenido de grasa: **10 - 12%**

pH: **8.0 - 8.4**



**Color intrínseco** tal como se refleja en una base acuosa estandarizada\*

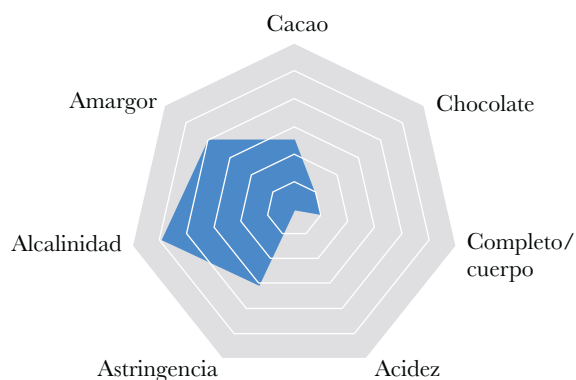


**El color extrínseco/seco** es solamente ilustrativo\*

\*El color en el producto final depende de la formulación y de las condiciones de proceso.

## Sabor

Fuerte sabor alcalinizado con notas de cacao intenso



## Aplicaciones



Galletas,  
tartas y tortas



Cobertura  
artesanal

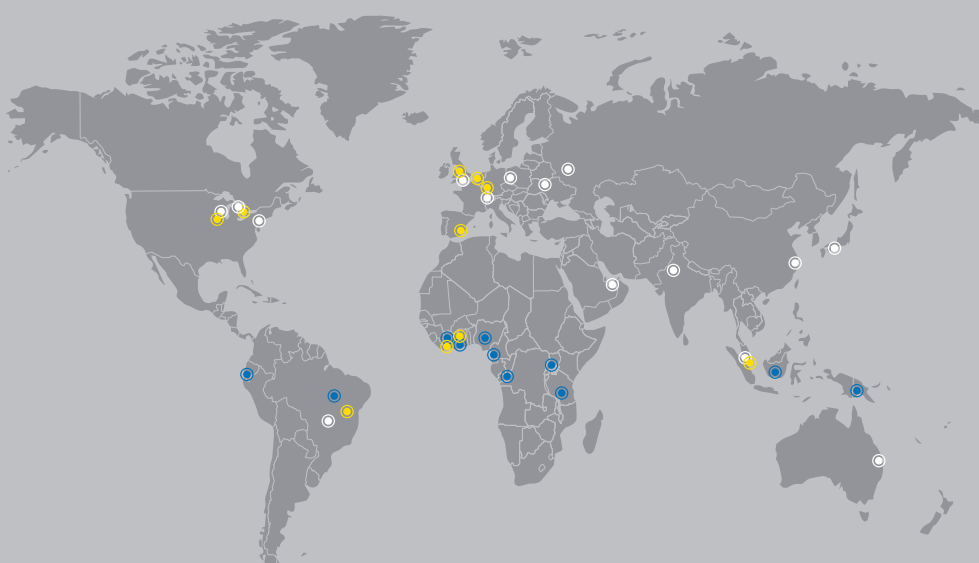


Bizcochos,  
wafers

## Envase



## Olam Cacao



### Abastecimiento de granos de cacao

Brasil	Indonesia
Camerún	Nigeria
Congo Brazzaville	Papúa Nueva Guinea
Costa de Marfil	Uganda
Ecuador	Tanzania
Ghana	

### Procesamiento del cacao

Brasil	Países Bajos
Canadá	Singapur
Costa de Marfil	España
Alemania	Reino Unido
Ghana	EE. UU.

### Oficinas de ventas

Australia	Polonia
Brasil	Rusia
Canadá	Singapur
China	Suiza
Dubai	Reino Unido
India	Ucrania
Japón	EE. UU.

## Olam Agrícola LTDA

Rodovia Ilhéus – Uruçuca, KM 04 – Distrito Industrial,  
Ilhéus – Bahia – CEP 45658-335, BRAZIL

T: (+55) 73 2101 2025

E: [olamcocoajoanes@olamnet.com](mailto:olamcocoajoanes@olamnet.com)

[olamgroup.com](http://olamgroup.com)

