



Joanes



---

## AJ11N4

Cacao en polvo alcalinizado  
con notas rojizas y  
amarronadas

Contenido de grasa: 10 - 12%  
pH: 7.2 - 7.6



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

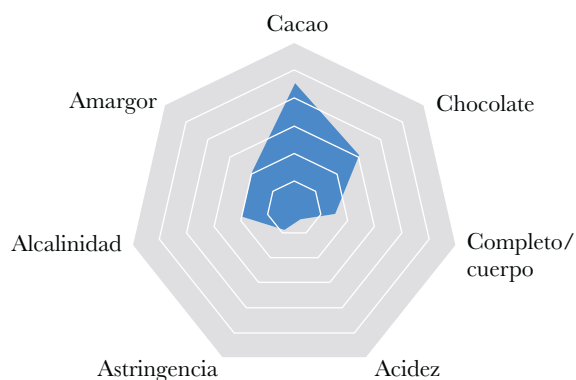


El color extrínseco/seco es solamente ilustrativo\*

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

## Sabor

Sabor enriquecido a cacao con notas distintivas de chocolate



## Aplicaciones



Chocolate



Chocolate con leche



Crema helada



Mezclas de bebidas instantáneas



Untables



Cremas y rellenos



Cereales



Galletas, tartas y tortas



Cobertura artesanal

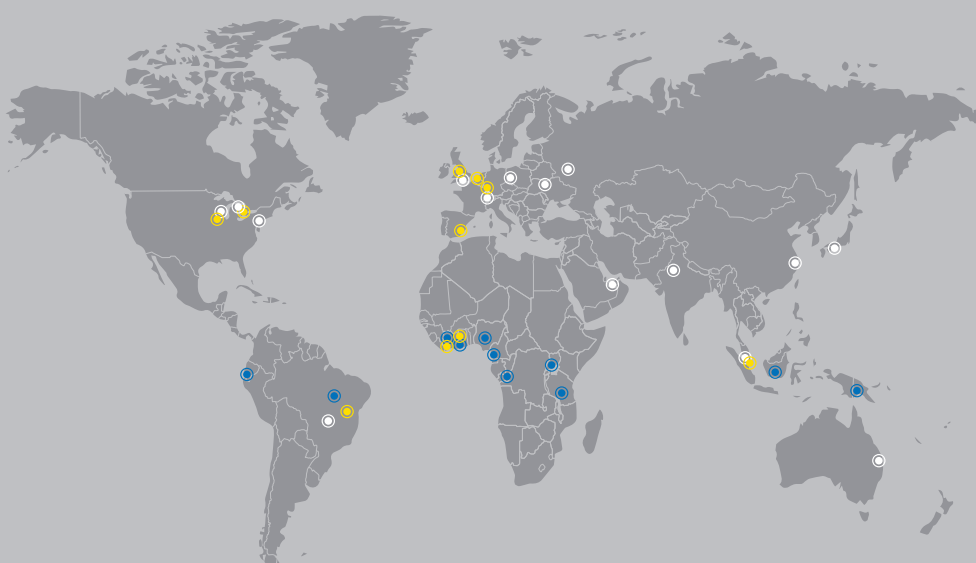


Trufas

## 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

olamgroup.com

