



Joanes



AJ11PK

Cacao en polvo negro
alcalinizado sin
agregado de sodio

Una opción más saludable

Una innovación única de los expertos en Desarrollo de Producto de Olam Cocoa, el AJ11PK es un nuevo cacao negro en polvo sin agregado de sodio. AJ11PK fue creado con tecnología de procesamiento exclusiva. Es menos amargo y menos alcalino que los polvos de cacao negro tradicionales, aunque tiene un sabor y un impacto de color superior. AJ11PK puede contribuir con las iniciativas de salud del fabricante de alimentos y ayudar a los consumidores para reducir la ingesta de sodio dietario, sin comprometer la calidad del producto ni las características sensoriales.

Contenido de grasa: 10 - 12%

pH: 8.0 - 8.4



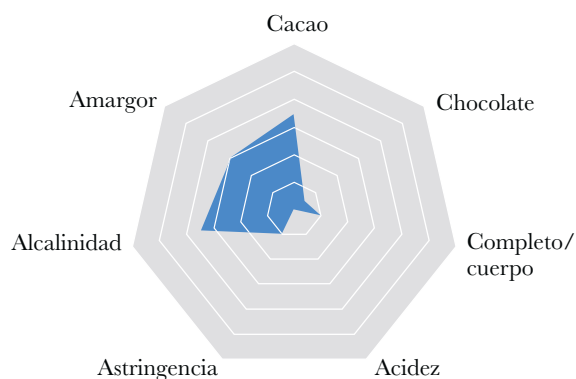
Color intrínseco tal como se refleja en una base acuosa estandarizada*



El color extrínseco/seco es solamente ilustrativo*

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

Sabor



Aplicaciones



Galletas,
tartas y tortas



Bizcochos,
wafers

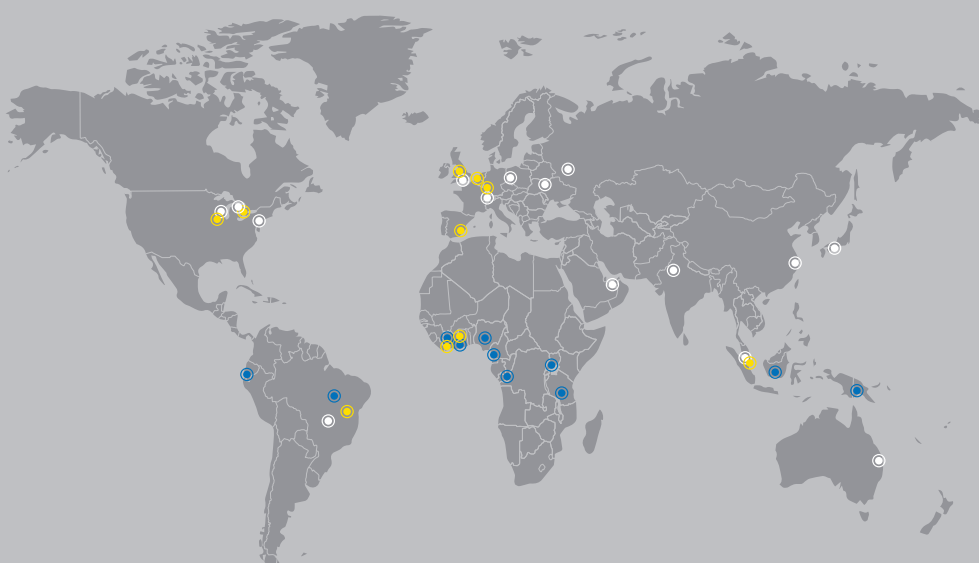


Cobertura
artesanal

Envase



Olam Cocoa



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: olamcocoafoanes@olamnet.com

olamgroup.com

