



Joanes



AJ11PK

Cacau em pó alcalino
preto, sem adição
de sódio

Uma escolha mais saudável

Uma inovação exclusiva dos especialistas em Desenvolvimento de Produtos da Olam Cacau, o AJ11PK é um novo cacau em pó preto sem adição de sódio. Criado com tecnologia exclusiva, o AJ11PK é menos amargo e menos alcalino que o cacau em pó preto tradicional, mas proporciona sabor e impacto de cor superiores. O AJ11PK pode ajudar nas iniciativas dos fabricantes de alimentos e ajudar os consumidores a reduzirem a ingestão de sódio sem comprometer a qualidade do produto nem as características sensoriais.

Teor de gordura: 10 a 12%

pH: 8,0 - 8,4



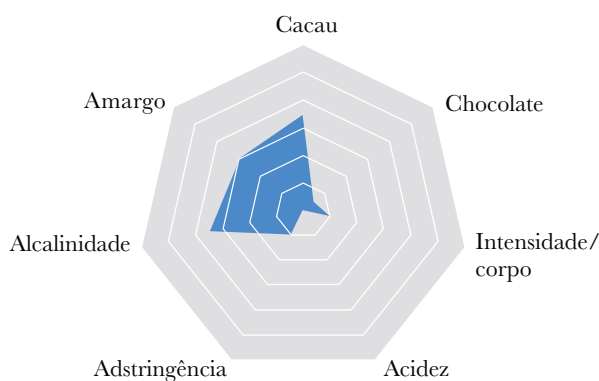
Cor intrínseca é a reflexão de uma aplicação em base aquosa padronizada*



Cor extrínseca/base seca é apenas ilustrativa*

*A cor do produto final depende da formulação e condições e processo.

Sabor



Usos



Cookies,
bolos



Biscoitos,
wafers

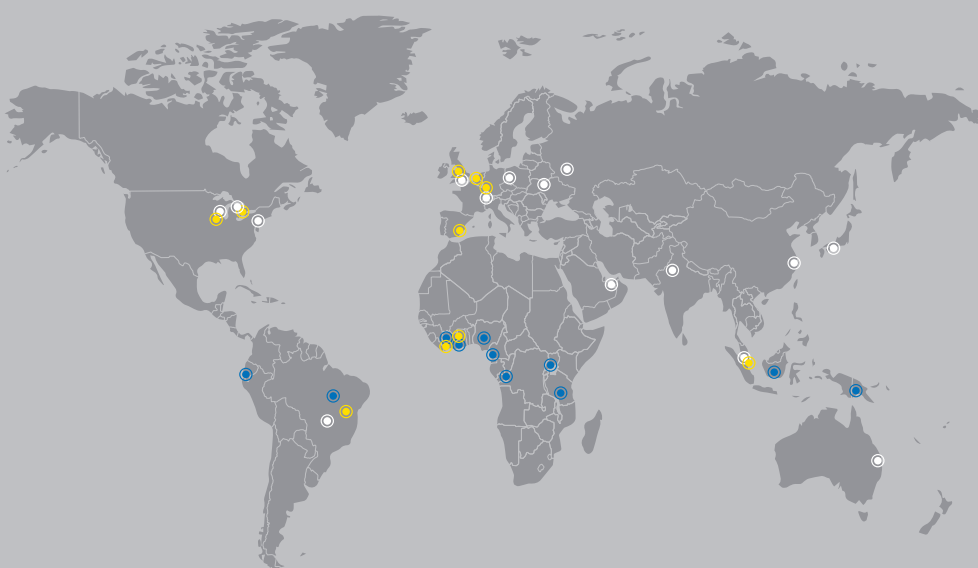


Coberturas
de confeitaria

Embalagem



Olam Cacau



● Origem dos grãos de cacau

Brasil	Indonésia
Camarões	Nigéria
Congo Brazzaville	Papua Nova Guiné
Costa do Marfim	Uganda
Equador	Tanzânia
Gana	

● Processamento de cacau

Brasil	Países Baixos
Canadá	Singapura
Costa do Marfim	Espanha
Alemanha	Reino Unido
Gana	EUA

● Escritórios comerciais

Austrália	Polónia
Brasil	Rússia
Canadá	Singapura
China	Suíça
Dubai	Reino Unido
Índia	Ucrânia
Japão	EUA

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

