kurius
CHOCOLATE

FICHA TÉCNICA
Especificaciones de producto

Suma · Chocolate Negro 54%

Chocolate negro 54% cacao, elaborado en Quito con cacao fino de aroma de Manabí, Ecuador.

PRODUCTO

Presentaciones	Drops 200 g · Drops 1 kg
Ingredientes	Azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao y emulsificante (lecitina de soya)
Composición	Cacao mín. 54% · Grasa total 38%
Fluidez	4 gotas ●●●●○
Alérgenos	Contiene soya
Perfil sensorial	Cacao equilibrado con caramelo suave y frutos rojos maduros.
Usos	Consumo directo, pastelería, galletería, chocolatería, panadería, heladería y ganache
Templado	Fundido 50–55 °C · Enfriado 27–28 °C · Trabajo 31–32 °C
Conservación	12 meses. 16–18 °C, humedad menor a 60%, lejos de luz y olores. No refrigerar
Notificación sanitaria	ARCSA No. 37285-ALN-1122

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 50 g · Porciones por envase: 4 (drops 200 g) · 20 (drops 1 kg)

Nutriente	Por 50 g	%VDR*	Nutriente	Por 50 g	%VDR*
Energía	290 kcal (1 215 kJ)	—	Colesterol	0 mg	0%
Energía de grasa	170 kcal (712 kJ)	—	Sodio	0 mg	0%
Grasa total	19 g	29%	Carbohidratos totales	27 g	9%
Grasa saturada	12 g	60%	Azúcares totales	22 g	—
Grasa mono / poli / trans	6 g / 0,5 g / 0 g	—	Proteína	3 g	6%

*Basado en una dieta de 8 380 kJ (2 000 kcal).