



Joanes



---

**AJ11V**

Cacau em pó alcalino,  
vermelho

Teor de gordura: 10 a 12%

pH: 7,6 - 8,0



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

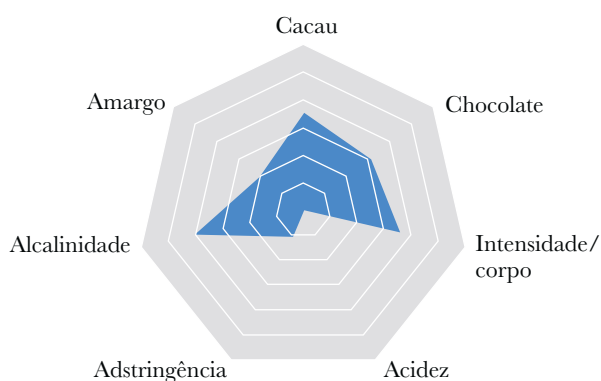


**Cor extrínseca/base** seca é apenas ilustrativa\*

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

## Sabor

Cacau em pó pleno e encorpado com forte sabor alcalinizado



## Usos



Chocolate  
ao leite



Sorvetes



Misturas  
para bebidas  
instantâneas



Cookies,  
bolos



Cereais



Trufas

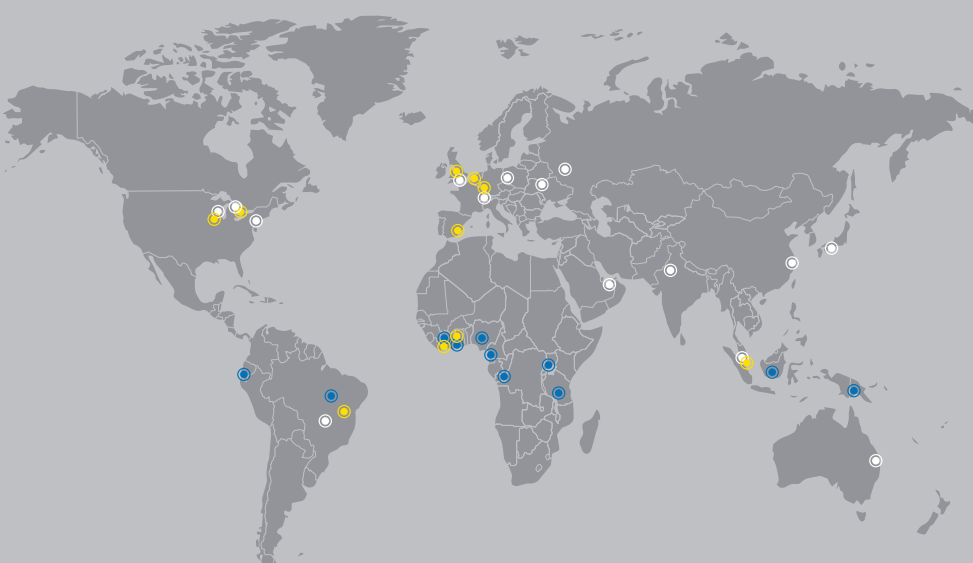


Coberturas  
de confeitaria

## 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	Polônia
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](mailto:olamcocoajoanes@olamnet.com)

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

