



Joanes



NJ11N

Cacao en polvo natural

Contenido de grasa: **10 - 12%**
 pH: **5.0 - 5.9**



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

Cacao en polvo saborizado con notas frutales



Aplicaciones



Chocolate



Chocolate con leche



Crema helada



Mezclas de bebidas instantáneas



Untables



Cremas y rellenos



Cereales



Galletas, tartas y tortas



Cobertura artesanal

Envase



Abastecimiento de granos de cacao

Brasil	Indonesia
Camerún	Nigeria
Congo Brazzaville	Papúa Nueva Guinea
Costa de Marfil	Uganda
Ecuador	Tanzania
Ghana	

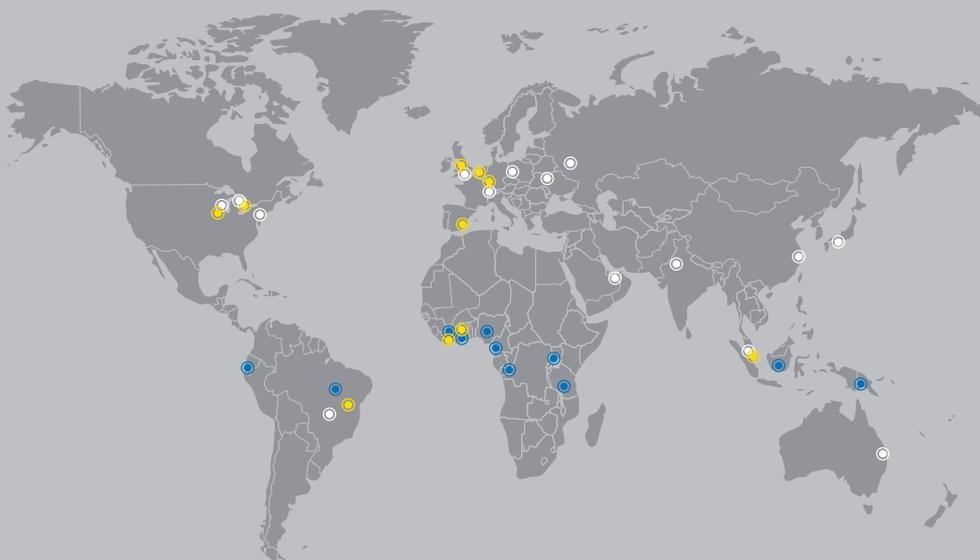
Procesamiento del cacao

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 Cacao



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

