



Joanes



NJ11N

Cacau em pó natural

Teor de gordura: **10 a 12%**

pH: **5,0 - 5,9**



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

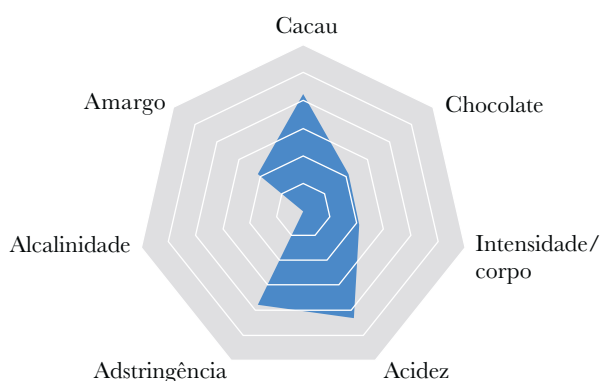


Cor extrínseca/base seca é apenas ilustrativa*

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

Sabor

Cacau em pó de pleno sabor com notas frutadas



Usos



Chocolate



Chocolate ao leite



Sorvetes



Misturas para bebidas instantâneas



Pastas



Crems e recheios



Cereais



Cookies, bolos

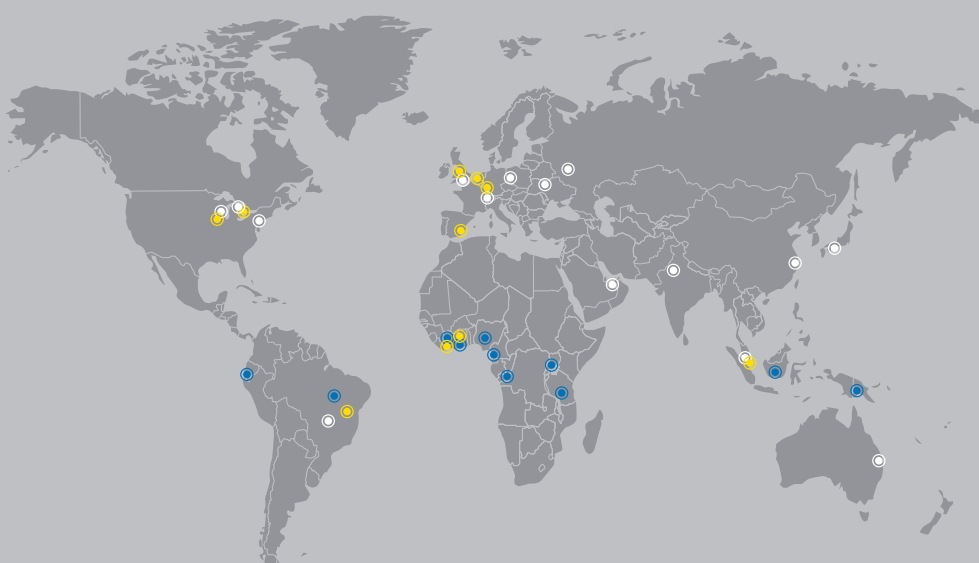


Coberturas de confeitaria

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

olamgroup.com

