

## CACAO POTASSATO ROSSO

### Descrizione del prodotto

È una polvere di colore bruno-rossiccio, viene ricavata dalla pianta del cacao (*Theobroma cacao*) che è originaria dell'America meridionale, in particolare del Venezuela; si tratta di un albero che può raggiungere gli 8 metri d'altezza ed è molto sensibile all'ambiente esterno. Il cacao alimentare viene ricavato dai frutti di quest'albero, che hanno la forma di piccoli meloni allungati, di colore diverso a seconda della varietà (Forastero, Criollo, Calabacillo) e del grado di maturazione. I frutti contengono alcune decine di semi, di aspetto simile alle mandorle, da cui si ricava il prodotto finale.

### Composizione

Cacao in polvere potassato rosso tipo 10-12 e tipo 22-24.

### Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<b>Colore</b>	Bruno chiaro.
<b>Aspetto</b>	Omogeneo.
<b>Texture</b>	Polvere impalpabile.
<b>Gusto</b>	Tipico del cacao.

CARATTERISTICHE	Tipo 22-24	Tipo 10-12
<b><u>Chimico-fisiche</u></b>		
- Materia grassa	22 – 24%	10 – 12%
- Umidità	Max. 4,5%	Max. 4,5%
- Ceneri	Max. 12%	Max. 12%
- Granulometria a 200 mesh	99,7 ± 0,3 %	99,7 ± 0,3 %
- pH	7,8 ± 0,3 %	7,8 ± 0,3 %
<b><u>Microbiologiche</u></b>		
- Carica mesofila totale	< 5.000 ufc/g	< 5.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
- E. Coli	Assente	Assente
- Muffe e Lieviti	< 50 ufc/g	< 250 ufc/g
- Staphylococcus	Assente/g	Assente/g
- Salmonella spp	Assente / 25 g	Assente / 25 g

### Funzionalità

Ingrediente alimentare disponibile in due versioni: **tipo 22-24** utilizzato in gelateria e **tipo 10-12** utilizzato nel settore della pasticceria e dolciario (le due versioni variano in riferimento al contenuto di grassi).

