



		APLICACIONES														FORMULACION							
		MASA DE TORTAS, BUDINES Y GALLETAS	CREMAS Y RELLENOS	BAÑADO TORTAS Y MASAS	DECORACION TORTAS Y POSTRES	BAÑADO ALFAJORES	POSTRES Y MOUSSES	MOLDEO EN GENERAL	CHOCOLATERIA ARTESANAL	GANACHES Y RELLENOS	CHOCOLATE EN RAMA	PALEADO DE CENTROS	BAÑADO Y DECORACION DE CENTROS	HELADOS AL CHOCOLATE	BAÑADO HELADOS	INCLUSION POR CHORREO	INCLUSION POR SEMBRADO	BEBIDAS CHOCOLATADAS	POSTRES LACTEOS	% AZUCAR	% MATERIA GRASA	% CACAO TOTAL	
DERIVADOS DEL CACAO	PRODUCTO	COD	REPOSTERIA Y PANADERIA					CHOCOLATERIA					HELADERIA Y LACTEOS										
		CACAO AMARGO EN POLVO (12% MANTECA CACAO)	56	●	●		●		●						●				●	●	0%	12%	100%
		CACAO AMARGO EN POLVO (14% MANTECA CACAO)	54	●	●		●		●						●				●	●	0%	14%	100%
		CACAO EN POLVO AZUCARADO	63	●	●														●	●	65%	5%	35%
		PASTA DE CACAO NATURAL	77	●	●			●			●				●					●	0%	52%	100%
		NIBS DE CACAO	77N	●	●		●	●	●												0%	52%	100%
		MANTECA DE CACAO NATURAL	52		●		●			●	●	●	●		●						0%	100%	100%