

CALLEBAUT

RUBY CHOCOLATE - RB2 - 2.5KG CALLETS



Ruby RB2 lleva la indulgencia a un nuevo nivel, con un sabor más intenso, afrutado y notas ácidas más marcadas que cualquier otro chocolate rubí anterior. Además, destaca por su color más vivo y brillante.

Recomendamos utilizar Ruby RB2 como chocolate puro siempre que sea posible. No obstante, su fluidez de 3 gotas lo hace ideal para una amplia variedad de aplicaciones.

CARACTERÍSTICAS

32.8%

Min. % Sólidos secos de cacao

20.6%

Min. % Sólidos lácteos secos

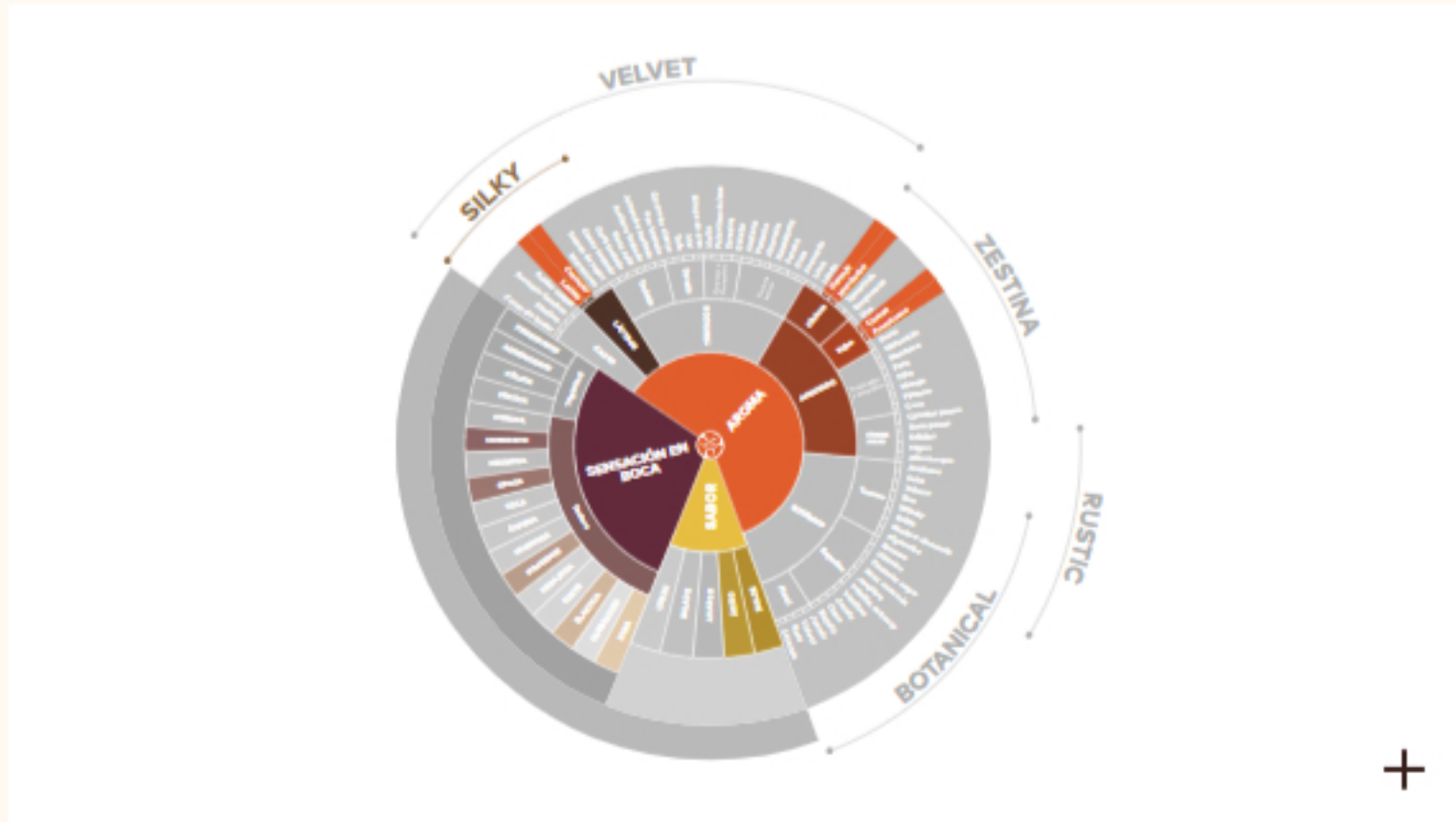
36.8%

% Grasa

Tipo de chocolate: Ruby

categoría de productos: [Chocolate](#), [Chocolates & Coberturas](#)

PERFIL DE SABOR



Sabores más destacados:



ORIGEN DE LA HABA

Para lograr un sabor ruby perfectamente equilibrado y redondo, mezclamos granos de cacao de América Latina y África Occidental.

Naranja sanguina, saúco, picante, suero de leche

fluidez media



32.8% Mín. % Sólidos secos de cacao

20.6% Mín. % Sólidos lácteos secos

36.8% % Grasa

Tamaños disponibles

2.5kg bolsa



APLICACIONES

Pasteles

Pastelería clásica

Productos de confitería

Bebidas

Postres congelados

Dulces árabes

Barritas y tabletas

Budín de pan

Brigadeiros

Brownies

Dulces

Tarta de queso

+ Más aplicaciones

CERTIFICACIONES

Apto Para: Halal, KD-, Vegetariano

Sin: Sin Gluten

Sostenibilidad:

Programa Cocoa Horizons, Sustainable cocoa, Apoyo a la Fundación Cocoa Horizons

COCOA HORIZONS



Con este chocolate, apoyas a los agricultores de cacao. El chocolate requiere las mejores habas de cacao. Hoy y mañana. Por cada paquete de chocolate que compres, reinvertimos una parte en el cultivo sostenible del cacao a través de la fundación Cocoa Horizons.

ENVASE

Código de pedido: CHR-Q37RB2-E5-U70

Vida útil: 18 meses

Descripción: 2.5kg bolsa | 4 bolsas/caja

Otros envases:

CONSEJOS DE MARIDAJE

Pimienta	vainilla
menta	wasabi
Albahaca	Romero
algas	Maracuyá
piña	frutas cítricas
champán rosado	Miel

+ Más consejos de maridaje