



		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 ARTESANAL	PALEADO DE CENTROS	BAÑADO Y DECORACION DE CENTROS	HELADOS AL CHOCOLATE	BAÑADO HELADOS	INCLUSION POR CHORREO	INCLUSION POR SEMBRADO	BEBIDAS AL CHOCOLATE	POSTRES LACTEOS	% AZUCAR	% MATERIA GRASA	% CACAO TOTAL
CHOCOLATES	PRODUCTO	COD	REPOSTERIA Y PANADERIA					CHOCOLATERIA					HELADERIA Y LACTEOS									
	AMARGO SUPER CONCENTRADO	78	●	●				●		●				●					●	0%	30%	100%
	AMARGO CONCENTRADO	79	●	●				●		●				●					●	15%	26%	85%
	CON LECHE EN POLVO	83P	●	●				●		●		●								42%	29%	31%
	BLANCO EN POLVO	90P	●	●				●		●		●		●						56%	26%	20%
	DULCE EN POLVO	76P	●	●				●		●		●		●						56%	23%	45%
	SEMIAMARGO LACTEADO EN POLVO	86P	●	●				●		●		●		●						44%	25%	45%
	INDUSTRIAL TIPO TAZA	F	●	●	●			●										●		60%	21%	40%
	INDUSTRIAL TIPO TAZA MOLIDO	L	●	●				●										●		61%	19%	39%