

FOOD SERVICE



Est. 1929

Chocolates El Rey



SAN JOAQUÍN®

Es un chocolate elaborado con cacao proveniente de las zonas productoras de cacao del Estado Barinas, al occidente de Venezuela. Contiene una sola variedad de cacao San Joaquín 70% licor de cacao, con la adición de azúcar refinado.

SAN JOAQUÍN® CHOCOLATE OSCURO

mínimo 70% cacao

Es aquel cuyo contenido de sólidos de cacao es mayor a 70%. Se obtiene a partir del licor de cacao fermentado 100% Venezolano San Joaquín, azúcar refinado, manteca de cacao, lecitina de soya y vainilla natural, en proporciones adecuadas que le confieren un sabor robusto, suave, sedoso y sublime, enmarcado con delicados tonos de ácidos frutales que en su conjunto producen una larga y balanceada prolongación en boca del sabor de cacao.

Presentaciones:

Descripción	Presentación	Peso Neto	Peso Bruto	Medidas de la caja
Tabletas 1 kg	Caja 10x1 kg	10,00 kg	10,40 kg	250x218x182 mm
Discos	Caja 6x2 kg	12,00 kg	13,60 kg	375x323x250 mm
Discos	Caja 8x2 kg	16,00 kg	17,54 kg	504x236x325 mm

En Chocolates El Rey, el chocolate se moldea en tabletas y discos para facilitarle el trabajo a los pasteleros, según sea su aplicación.



Tableta 1 kg



Bolsas discos de 2 kg



Aplicaciones:

Bebidas, ganache, glaseados, helados, moldeados, mousses, parte de la masa de un producto, rellenos, sorbetes, salsas.



FOOD SERVICE



Est. 1929

Chocolates El Rey



SAN JOAQUÍN®

Es un chocolate elaborado con cacao proveniente de las zonas productoras de cacao del Estado Barinas, al occidente de Venezuela. Contiene una sola variedad de cacao San Joaquín 70% licor de cacao, con la adición de azúcar refinado.



SAN JOAQUÍN® CHOCOLATE OSCURO

minimo 70% cacao



Datos Técnicos	SAN JOAQUÍN
Contenido	San Joaquín
Sólidos de cacao	70%
Grasa (+/- 3%)	41,2%
Calorías (100 g / 3.5 oz)	580
Finura (± 2 micras)	17



Corrugado para tabletas de 1 kg



Estuche para bolsa de 2 kg

Condiciones de Trabajo:

Fundir a: 50 °C - 55 °C / 122 °F - 131 °F
Pre-cristalizar a: 28 °C - 29 °C / 82 °F - 84 °F
Rango de trabajo: 31 °C - 32 °C / 88 °F - 90 °F

Almacenamiento:

Temperatura: °C / °F
Almacenaje: 16 °C - 20 °C / 60 °F - 68 °F
Humedad relativa menor a 60%

Vida Útil:

Veinticuatro (24) meses, a partir de la fecha de elaboración, si se conserva en las condiciones sugeridas.



Corrugado para bolsas de 2 kg

El almacenamiento debe hacerse protegido del aire y la luz, ambiente libre de olores fuertes o provenientes de productos diferentes al chocolate. Preferiblemente locales con 60% de humedad relativa y temperaturas entre 16 °C - 20 °C.