

FOOD SERVICE



Est. 1929

Chocolates El Rey



SUR DEL LAGO®

Es un Chocolate Oscuro que toma su nombre del cacao oriundo de la zona sur del Lago de Maracaibo. Es un descendiente directo del tipo de cacao Porcelana, y conserva muchas de las cualidades básicas de ese gran cacao. Es preparado a partir de licor de cacao Sur del Lago y manteca de cacao, con la adición de azúcar refinado.

SUR DEL LAGO® 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 Sur del Lago, azúcar refinado, manteca de cacao, lecitina de soya y vainilla natural, en proporciones adecuadas que le confieren un sabor predominante a nuez tostada, unido con un tinte de madera, un acidito amigable y una larga prolongación de cacao en boca. Este chocolate luce un color un tanto más claro que los chocolates oscuros de otros orígenes.

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.



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



Tableta 1 kg



Bolsas discos de 2 kg



FOOD SERVICE



Est. 1929

Chocolates El Rey



SUR DEL LAGO®

Es un Chocolate Oscuro que toma su nombre del cacao oriundo de la zona sur del Lago de Maracaibo. Es un descendiente directo del tipo de cacao Porcelana, y conserva muchas de las cualidades básicas de ese gran cacao. Es preparado a partir de licor de cacao Sur del Lago y manteca de cacao, con la adición de azúcar refinado.



SUR DEL LAGO® CHOCOLATE OSCURO

mínimo 70% cacao



Datos Técnicos	SUR DEL LAGO
Contenido	Sur del Lago
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.