



MUCICAO **BIO**

100% MUCILAGE DE CACAO

SANS ALLERGÈNES, SANS OGM, SANS CONSERVATEURS, NI SUCRE AJOUTÉ.

PERSONNALITÉ AROMATIQUE

Sucre

Faible Moyen Fort

Puissance

Faible Moyen Fort

Persistance

Faible Moyen Fort

Attaque en bouche

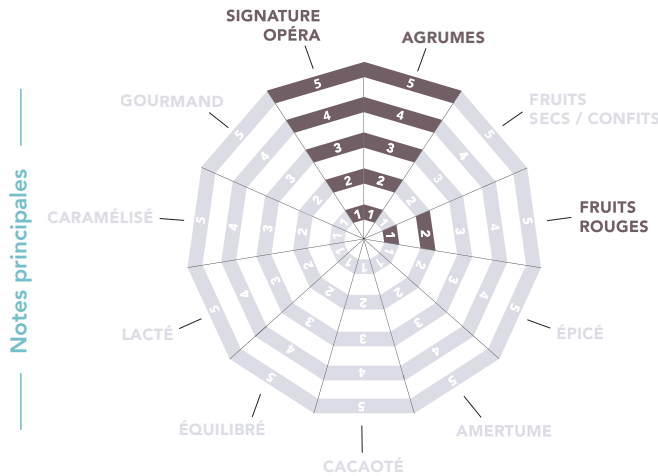
Grande fraîcheur citronnée.

Milieu de bouche

Notes de lychee, poire, abricot.

Fin de bouche

Notes de miel.



Accords possibles • Privilégier les fruits peu acides

INFOS TECHNIQUES

Composition MUCICAO est constitué à 100% d'une purée de mucilage non transformée, simplement pasteurisée.

Ingrédients Mucilage de cacao (pulpe de cacao) Equateur 100%

DDM

18 mois après date de production



Conservation

15°C/20°C à l'abri de la lumière

Conditionnement

- Poche 500 g
- Carton 2 Kg
- Échantillons 100 gr

Allergènes

Aucun

Gamme PRODUITS COMPLÉMENTAIRES



EC - BIO - 141
Agriculture non UE

ORIGINE

ÉQUATEUR

Région : VALLÉE CERECITA

MUCICAO® est réalisé à partir de fèves de cacao provenant d'une seule et même ferme : Palo Santo Hacienda. Détenu et gérée par une famille depuis 3 générations, ses méthodes de productions innovantes lui ont permis d'acquérir les principaux labels en matière de qualité produit, respect de l'environnement et de sécurité alimentaire.

UTILISATIONS IDÉALES

- La fluidité de MUCICAO lui confère une grande palette d'utilisations :
 - mousses et ganaches,
 - pâtes de fruit, nappages, glaces...
- Idéal pour des recettes sucrées et salées.

SORBET MUCICAO



Eau	165 g	22 %
Glucose atomisé	30 g	4 %
Dextrose	15 g	2 %
Sucre semoule	90 g	12 %
MUCICAO	450 g	60 %
Super neutrose	1,12 g	0 %
Total	751,12 g	100 %

PROCÉDÉ :

- Chauffer l'eau à 40°C, puis ajouter le glucose atomisé, le dextrose et le sucre préalablement mélangés
- Ensemble, donner une ébullition puis refroidir le mix.
- Incorporer Mucicao, mixer puis débarrasser en bol Paco.
- Placer au congélateur.
- Pacosser au moment du service.

LES ATOUTS DE MUCICAO

- Un produit différenciant pour vos recettes : arômes de fruits frais.
- Une traçabilité absolue et une stabilité aromatique.
- 100% de mucilage de cabosses rigoureusement sélectionnées.
- Sans sucres ajoutés, sans colorants ni conservateurs.
- Un packaging pratique à manipuler avec une DLUO longue.



Suggestion de présentation.

CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA®

Tel : +33 4 90 87 00 10 | info@chocolateriedelopera.com | www.chocolateriedelopera.com

