



Joanes



---

**AJ11NB**

Cacau em pó  
alcalino preto

Teor de gordura: 10 a 12%

pH: 7,9 - 8,3



**Cor intrínseca** é a reflexão de uma aplicação em base aquosa padronizada\*

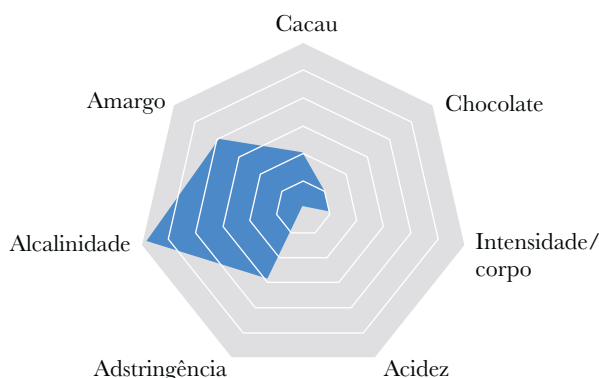


**Cor extrínseca/base** seca é apenas ilustrativa\*

\*A cor do produto final depende da formulação e condições e processo.

## Sabor

Sabor alcalinizado com intensas notas de cacau



## Usos



Cookies,  
bolos

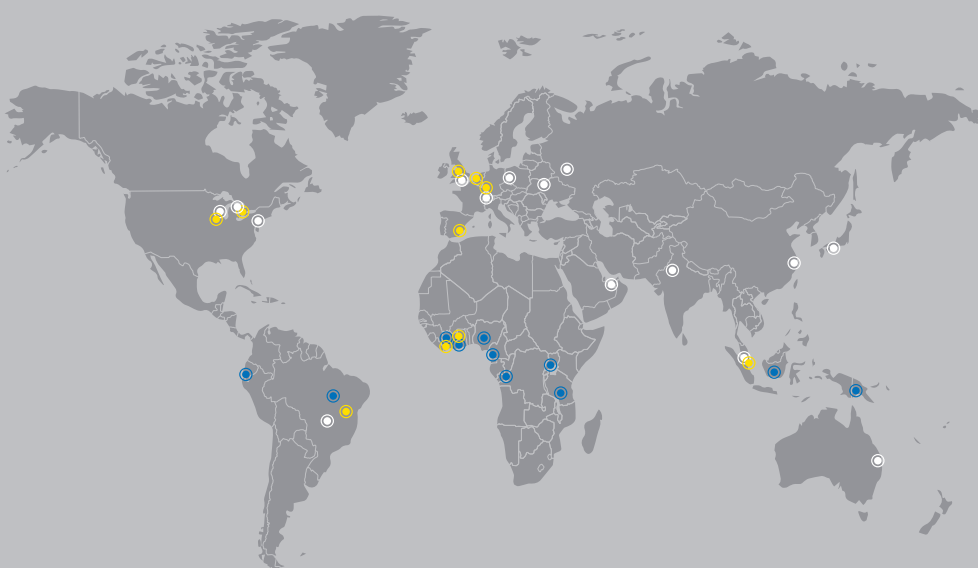


Coberturas  
de confeitaria

## Embalagem



## Olam Cacau



### ● Origem dos grãos de cacau

Brasil	Indonésia
Camarões	Nigéria
Congo Brazzaville	Papua Nova Guiné
Costa do Marfim	Uganda
Equador	Tanzânia
Gana	

### ● Processamento de cacau

Brasil	Países Baixos
Canadá	Singapura
Costa do Marfim	Espanha
Alemanha	Reino Unido
Gana	EUA

### ● Escritórios comerciais

Austrália	Polônia
Brasil	Rússia
Canadá	Singapura
China	Suíça
Dubai	Reino Unido
Índia	Ucrânia
Japão	EUA

## Olam Agrícola LTDA

Rodovia Ilhéus – Uruçuca, KM 04 – Distrito Industrial,  
Ilhéus – Bahia – CEP 45658-335, BRAZIL

T: (+55) 73 2101 2025

E: [olamcocoafoanes@olamnet.com](mailto:olamcocoafoanes@olamnet.com)

[olamgroup.com](http://olamgroup.com)

