

Black Cocoa Powder/ Порошок черного какао



Ташкент, Узбекистан

Black Cocoa Powder/
Порошок черного какао

Сырье для производства какао - порошка - какао - бобы. Сам процесс приготовления порошка состоит из нескольких стадий:

1. Плоды собирают и извлекают из них зерна, убирая все лишнее.
2. Какао - бобы обжаривают, причем от степени обжарки будут зависеть вкусовые качества будущего какао.
3. При помощи специальных устройств бобы дробят на куски, затем раздробленные бобы нагревают и пропускают через жернова. При этом выделяется масло, а остается так называемый жмых - именно из него будет изготавливаться порошок.
4. Жмых размалывают в порошок. Степень измельчения может варьироваться - чем мельче крупинки какао - порошка, тем лучше он будет растворяться при приготовлении напитка или различных блюд.

Какао "Cheburashka" по оптовым ценам!!!!

- Какао Премиум Качества является официальным представителем продукции из Китая "Cheburashka" - Black Cocoa Powder по выращиванию шоколадных бобов — Азии и Китая.

Компания "Cheburashka" - Какао Премиум Качества является официальным представителем продукции из Китая "Cheburashka" - Black Cocoa Powder

Цена: **24 205 сўм**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: уместен

**Cheburashka-Kakao-Premium
Uzb**

+998971560326

**Узбекистан, г. Ташкент,
Мирабадский район. Эски
Отчопар 3**