MUCICAO BIO

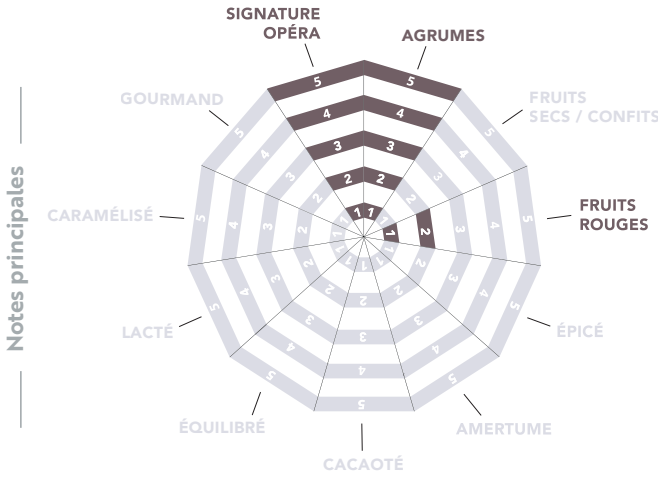
100% MUCILAGE DE CACAO

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

PERSONNALITÉ AROMATIQUE

Sucre	Puissance	Persistance
Faible / Moyen / Fort	Faible / Moyen / Fort	Faible / Moyen / Fort

Attaque en bouche	Milieu de bouche	Fin de bouche
Grande fraîcheur citronnée.	Notes de lychee, poire, abricot.	Notes de miel.



Accords possibles · Privilégier les fruits peu acides

ORIGINE

ÉQUATEUR

Région : **VALLÉE CERECITA**

MUCICAO est réalisé à partir de fèves de cacao provenant d'une seule et même ferme : Palo Santo Hacienda. Détenue 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.

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 490 g
- Carton 2 Kg
- Échantillons 100 gr

Allergènes
Aucun

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'OPERA
846 Chemin du Barret 13160 Châteaurenard France
Tel. : + 33 4 90 87 00 10
www.chocolateriedelopera.com | info@chocolateriedelopera.com

Propriété exclusive de la Chocolaterie de l'Opéra™. Septembre 2025.