

# 可可白脱 DB403兴光牌天然可可脂 巧克力原料

产品名称	可可白脱 DB403兴光牌天然可可脂 巧克力原料
公司名称	绍兴启利兴光可可制品有限公司
价格	面议
规格参数	品种:用加纳/科特迪瓦可可豆为原料 品级:一级 百克粒数: 100
公司地址	中国 浙江 绍兴市 绍兴袍江工业区启圣路
联系电话	86 0575 88173676/88172219 13801833581

## 产品详情

产品介绍

产品名称	天然可可脂
原料	加纳/科特迪瓦可可豆
产品特征	在常温下，坚固并有脆裂性，液体变成固态时明显产生收缩特性
包装方式	内袋为食用薄膜袋 真空热封，外为纸板箱，净重25kg
保存方式	保存于 <27 阴凉干燥处，避免阳光暴晒
保质期	二年

产品展示及包装

本公司专业生产天然可可脂,原料选用西非加纳/科特迪瓦可可豆-清杂焙炒后提取纯可可豆仁-经过研磨-精练压榨后制成(纯粹头榨).适用于巧克力/糖果/冰激凌/固体饮料/烘焙等食品领域.厂家直销,欢迎选购.

了解——可可脂

可可脂又称可可白脱，是从可可液块中取出的乳黄色硬性天然植物油脂，是一种非常独特的油脂。可可脂除了具有浓重而优美的独特香味外，在15 以下，还具有相当坚实和脆裂的特性。可可脂放在

嘴里很快融化，并一点也不感到油腻；而且它也不象其它一般植物油脂，容易发生酸败。可可脂是巧克力的理想专用油脂，几乎具备了各种植物油脂的一切优点，至今还未发现能与其相媲美的其它油脂。

可可脂且有可可特有的香味，具有很短的塑性范围，27℃以下，几乎全部是固体（27.7℃开始融化）。随温度的升高会迅速融化，到35℃就完全融化。因此它是一种既有硬度，溶解得又快的油脂。可可脂是已知最稳定的食用油，含有能防止变质的天然抗氧化剂，令它能储存2~5年，使它可以用于食品以外的用途。

## 可可脂——分类

可可脂根据生产和工艺不同分为天然可可脂和脱臭可可脂。天然可可脂呈淡黄色，有天然可可香气；脱臭可可脂是在天然可可脂的基础上通过物理方法除去可可脂中的杂质，颜色和异味。脱臭可可脂呈明亮柠檬黄色，无气味。天然可可脂广泛用于巧克力、蛋糕等食品生产；脱臭可可脂一般多用于高档化妆品生产，医药的生产，很少用于食品生产。

## 可可脂——作用

1、可可脂含有丰富的多酚，具有抗氧化功能，可以保护人体对抗一系列疾病，减轻老化影响。因此，可可脂的含量也被称为巧克力的含金量。天然可可脂含量高的纯巧克力，香味纯正、浓郁，入口软滑。

2、由于它润滑的质感和香甜的气味，它是不少化妆品和护肤用品如肥皂和沐浴露会用到的原料。它亦有用作肛用药的润滑剂。

3、瑞典研究人员对3万7千多名男性随访10年后发现，多吃巧克力的人群脑卒中风险明显降低，“平均每周食用62.9g巧克力，卒中风险降低17%”。

德国、瑞典等国家均有“巧克力防中风”的研究。研究者发现，食用适量巧克力，确实可以降低脑卒中风险。因为黑巧克力中含有抗氧化功效的黄酮类化合物，它能防止血管变硬，增加心肌活力、放松肌肉，对防治心血管疾病有好处。专家建议应多吃含可可脂较高的黑巧克力。

## 关于发货

本店周一至周六安排发货（节假日除外），周六下午2：00后下单，发货顺延至周一！！！仅申

通快递（江浙沪包邮，偏远地区可选择物流。如需物流请联系卖家，物流相对比较慢，请亲见谅！！  
）

本产品的品种是用加纳/科特迪瓦可可豆为原料，品级是一级，百克粒数是 100，颗粒大小是国标，杂质是0.5，水分是3.0，产地是浙江绍兴，产品特征是在常温下，坚固并有脆裂性，液体变成固态时明显产生收缩特性，保质期是2年，生产许可证编号是QS330620010001