

focus
on
COCOA



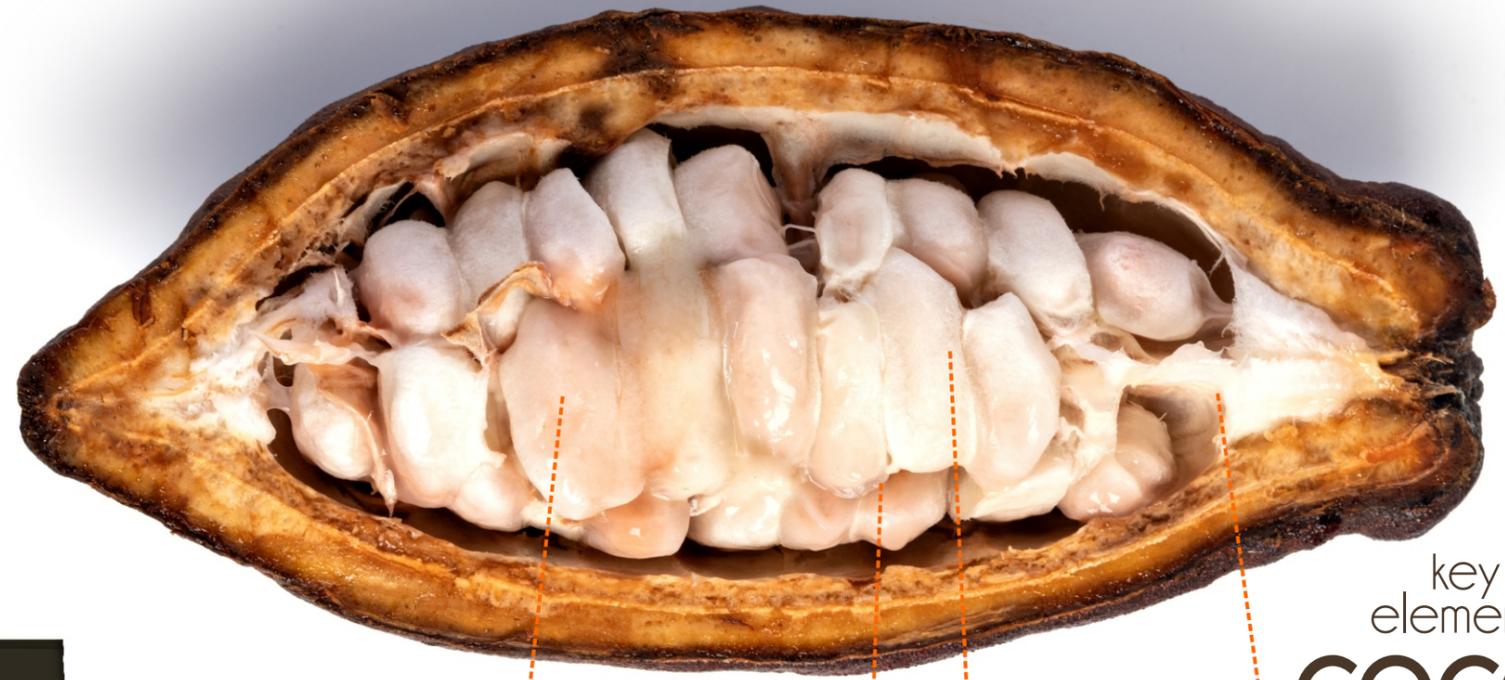
EKA KAKAO

URSPRUNG DES KAKAOGESCHMACKS

EKA Kakao verfügt über mehr als 50 Jahre Erfahrung in der Handhabung und Mischung von Kakaopulvern und wir verwenden die neueste Technologie, um eine konsistente Produktion von Kakaopulvern höchster Qualität zu gewährleisten.

Die Herstellung des perfekten Kakaopulvers hängt von der Kunst ab, ausschließlich hochwertiges Kakaopulver zu mischen. Dieser spezielle Prozess ist das Herzstück unseres Geschäfts mit dem ultimativen Ziel, die gleichbleibende Farbe, den gleichen Geschmack und Qualität unserer Kakaopulverrezepte zu erreichen.

Tauchen Sie ein in die reichhaltige und himmlische Welt von EKA Dutch Cocoa Powders, wo wir Ihnen eine köstliche Auswahl an Premium-Kakaopulvern bieten, um Ihre kulinarischen Kreationen zu verfeinern.



key elements COCOA

PROZESS

Alkalisierendes Kakaopulver wird aus Kakaobohnen hergestellt, die mit einem Alkalisierungsmittel, meist Kaliumcarbonat, behandelt wurden. Durch diesen Prozess wird der Säuregehalt der Kakaobohnen neutralisiert, was zu einem milderem Geschmack und einer dunkleren Farbe führt. Natürliches Kakaopulver hingegen wird aus Kakaobohnen hergestellt, die einfach geröstet und gemahlen werden, ohne jegliche Alkalisierungsbehandlung.

GESCHMACK

Kakaopulver hat ein reichhaltiges und komplexes Geschmacksprofil. Es zeichnet sich durch seinen tiefen, leicht bitteren, intensiven Schokoladengeschmack aus. Die Fermentations-, Röst- und Verarbeitungsschritte spielen eine wichtige Rolle bei der Entwicklung dieses Geschmacks.

FETTGEHALT

Kakaopulver besteht hauptsächlich aus Kakaofeststoffen und Kakaobutter. Der Fettgehalt im Kakaopulver kann je nach Art und Verarbeitung variieren. Im Allgemeinen enthält Kakaopulver etwa 10 bis 12 % oder 20 bis 22 % Fett. Der Fettgehalt kann jedoch während der Verarbeitung durch die Steuerung des Presses der Kakaomasse angepasst werden.

FARBE

Die Farbe von Kakaopulver kann je nach Kakaobohnensorte und Verarbeitungsmethode von tiefbraun bis rotbraun reichen. Natürliches Kakaopulver hat normalerweise eine hellere Farbe, während Dutch process Kakaopulver aufgrund der Alkalisierung während der Verarbeitung tendenziell dunkler und intensiver ist.

Unsere Kakaopulver sind:



EKA bietet die folgenden Nachhaltigkeitslabels an:



Royal Dutch 20/22%

Köstlich süß, wunderschön braunrot gefärbt und mit einem rein holländischen Erbe! Wir betrachten es als "mehrfach verwendbar". Ein feines Kakaopulver für Ihre „Royal“-Kreationen.

Artikel-Nr.	332208
Kakaobutter	20/22%
pH Wert / Prozess	7.0 - 8.0 / Alkalisiert
Herkunft	Elfenbeinküste/Ghana
Farbe	Intense red brown



Royal Dutch 10/12%

Die ideale Wahl für Ihre Backkreationen. Mit einem einzigartigen Schokoladengeschmack mit schönem Mundgefühl, resultierend aus der perfekten Mischung verschiedener Kakaobohnen.

Artikel-Nr.	331200
Kakaobutter	10/12%
pH Wert / Prozess	7.0 - 8.0 / Alkalisiert
Herkunft	Elfenbeinküste/Ghana
Farbe	Pure red brown



Double Dutch 22/24%

Ein fettreiches Kakaopulver mit einer ausgezeichneten warmen rotbraunen Farbe. Hergestellt aus den besten Kakaobohnen und garantiert ein reiche Geschmackserlebnis.

Artikel-Nr.	332209
Kakaobutter	22/24%
pH Wert / Prozess	7.0 - 8.0 / Alkalisiert
Herkunft	Elfenbeinküste/Ghana
Farbe	Warm red brown



Dolce Dutch 20/22%

Ein leicht alkalisierendes Kakaopulver mit intensivem Schokoladengeschmack und süßer Vanillernote. Es eignet sich perfekt für die Herstellung von Eiscreme und Kuchen.

Artikel-Nr.	310900
Kakaobutter	20/22%
pH Wert / Prozess	7.0 - 8.0 / Alkalisiert
Herkunft	Elfenbeinküste/Ghana
Farbe	Sweet red brown



Organic Dutch 10/12%

Ein leicht alkalisierendes Bio Kakaopulver mit intensivem Schokoladengeschmack und kleine Bitternote. Es eignet sich perfekt für die Herstellung von Eiscreme und Kuchen.

Artikel-Nr.	310900
Kakaobutter	20/22%
pH Wert / Prozess	7.0 - 7,8 / Alkalisiert
Herkunft	West Afrika
Farbe	Pure medium brown



Organic Dutch 20/22%

Ein leicht alkalisierendes Bio Kakaopulver mit intensivem Schokoladengeschmack und ein Kakaobutteranteil von 20 bis 22%. Geeignet für die Herstellung von Eiscreme und Kuchen.

Artikel-Nr.	332208
Kakaobutter	20/22%
pH Wert / Prozess	7.0 - 7,8 / Alkalisiert
Herkunft	West Afrika
Farbe	Intense medium brown



Dark Dutch 10/12%

Das dunkelste Kakaopulver mit einer durchgehend schwarzen Farbe. Eine perfekte Wahl, um Ihren Meisterwerken eine tiefere, dunkelbraune Farbe zu verleihen.

Artikel-Nr.	332210
Kakaobutter	10/12%
pH Wert / Prozess	7.3 - 8.3 / Alkalisiert
Herkunft	Elfenbeinküste/Ghana
Farbe	Solid black



Royal Natural 10/12%

Royal Natural ist ein aromatisches, zu 100% natürliches Kakaopulver mit einem überragenden Geschmackserlebnis, das ohne Alkalisierungsmittel verarbeitet wird.

Artikel-Nr.	121031
Kakaobutter	10/12%
pH Wert / Prozess	5.4 - 6.0 / Alkalisiert
Herkunft	West Afrika
Farbe	Medium light brown



Royal Natural 20/22%

Royal Natural 20/22% hat einen reichhaltigen und schokoladigen Geschmack, zu 100% natürliches Kakaopulver das ohne Alkalisierungsmittel verarbeitet wird.

Artikel-Nr.	121047
Kakaobutter	20/22%
pH Wert / Prozess	5.4 - 6.0 / Alkalisiert
Herkunft	West Afrika
Farbe	Medium light brown



www.eka-cacao.de

Mit einem passioniertes Team bietet Evers Food Ingredients einzigartiges Wissen und proaktiven Service, basierend auf 70 Jahren Erfahrung im Bereich Kakao - und Schokoladenerzeugnisse.

evers food
Ingredients

Evers food ingredients
Hervorsterstraße 142
47574 Goch - Germany

Tel +49 (0) 2823 4493
www.evers-food.de
E-Mail info@evers-food.de

EKA is a brand of the Evers food ingredients company.