

Какао - паста обезжиренная или необезжиренная

Какао - пасту (иначе говоря какао тертое, какао - ликер) обезжиренную или необезжиренную получают в процессе технологической обработки какао - бобов. Какао - паста представляет собой массу, полученную после измельчения обжаренных и очищенных от какавеллы какао - бобов, производится в виде брикетов, стружки, крошки, а также в жидком виде. Вкус и запах какао - пасты характерны для какао - бобов, цвет - темно - коричневый (допускается поседение), консистенция при температуре 16 - 18 град. С - твердая, а при 40 град. С - жидкая и текучая

Источник: <Письмо> ГТК России от 04.10.2001 № 01-52/39873 "Дополнение к письму ГТК России от 17.04.2001 № 01-52/14359"

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/21679/>