



Cocoas

Utilizando granos de cacao de algunas de las fuentes mejor conocidas en el mundo, Omya ofrece una amplia gama de productos llenos de sabor y calidad, que son excelentes para múltiples aplicaciones.

Beneficios:

- Los granos de cocoa se mezclan para óptimos perfiles de sabor
- Múltiples variedades de productos para crear fórmulas más efectivas
- Cocos naturales ó alcalinizadas de excelente calidad
- Usa procesos responsables con el medio ambiente

Aplicaciones:

- Confitería
- Panadería
- Cereales
- Postres
- Jarabes
- Helados
- Leche y bebidas a base de plantas
- Rellenos, untables y toppings
- Mezclas de bebidas en polvo

Certificaciones:

- Kosher
- Halal
- FSSC 22000





Productos:

Tipos de Productos	Natural y Alcalinizado
Colores	Café claro, café, café oscuro, rojo, rojo oscuro y negro
Niveles de pH	5.5 - 8.0
Contenidos de Grasa	1%, 10 - 12%, y 20 - 22%

Omya México S.A. de C.V.
 Km. 7.5 Carretera San Juan del Río-Tequisquiapan, Col Centro CP: 76800
 San Juan del Río, Qro
 consumergoodsmx@omya.com.
<https://consumer-goods.omya.com/>
 +52-55-80-27-27-21

**THIS PAPER CONTAINS
 OMYA PIGMENTS**

Omya ha hecho todo lo posible para garantizar que la información contenida en este documento sea correcta en todos los aspectos. Sin embargo, Omya no se hace responsable de los errores u omisiones que se puedan encontrar en este documento, ni aceptará responsabilidad alguna por el uso que pueda ser de la información, habiéndose dado la misma de buena fe, pero sin responsabilidad legal. Esta información no da lugar a ninguna garantía de ningún tipo, expresa o implícita, incluida la idoneidad para el propósito y la no infracción de la propiedad intelectual. La información técnica presentada comprende datos típicos y no debe tomarse como una especificación. Omya se reserva el derecho de cambiar cualquiera de los datos sin previo aviso.