

# CAROCHOC

A NATURAL  
INGREDIENT



G.A. TORRES, S. L.

# CAROCHOC

CAROCHOC is a natural food ingredient obtained from the fruit of the carob tree (Ceratonia Siliqua) by a special roasting and milling process.

CAROCHOC IS AVAILABLE IN DIFFERENT GRADES,  
CORRESPONDING TO DIFFERENT ROASTING TIMES.

## OUR STANDARD GRADES:

CAROCHOC-3 (light brown colour)  
CAROCHOC-4,5 (medium brown colour)  
CAROCHOC-6 (dark brown colour)

We can produce any other special colour/grade out of our standards of CAROCHOC.



### CAROCHOC-3

CARBOHYDRATES	84.16 %
OF WHICH SUGARS	35% min.
MOISTURE	5% max.

### CAROCHOC-4,5

CARBOHYDRATES	83.7 %
OF WHICH SUGARS	20% min.
MOISTURE	5% max.

### CAROCHOC-6

CARBOHYDRATES	84.27 %
OF WHICH SUGARS	10% min.
MOISTURE	4% max.

GRANULOMETRY: min. 98 % trough mesh 200 (75 micros)  
PACKAGE: 25 kgs/bags or Big-Bags



# CAROCHOC

CAROCHOC es un ingrediente natural para la industria alimentaria que se obtiene del fruto del algarrobo (Ceratonía Siliqua) tras un proceso especial de tostado y micronizado.

## NUESTRAS CALIDADES ESTÁNDAR:

CAROCHOC-3 (color marrón claro)  
CAROCHOC-4,5 (color marrón medio)  
CAROCHOC-6 (color marrón oscuro)

Podemos producir cualquier otro color/tipo de harina de algarroba fuera de nuestros estándar.

### CAROCHOC-3

HIDRATOS DE CARBONO	84.16 %
DE LOS CUALES AZÚCARES	35% min.
HUMEDAD	5% max.

### CAROCHOC-4,5

HIDRATOS DE CARBONO	83.7 %
DE LOS CUALES AZÚCARES	20% min.
HUMEDAD	5% max.

### CAROCHOC-6

HIDRATOS DE CARBONO	84.27 %
DE LOS CUALES AZÚCARES	10% min.
HUMEDAD	4% max.

GRANULOMETRIA: min. 98 % a través de malla 200 (75 micras)

ENVASE: sacos de 25 kgs o Big-bags

## CAROCHOC ES/TIENE:

AUSENCIA de CAFEÍNA  
o TEOBROMINA  
apto para VEGETARIANOS  
y CELIACOS  
ausencia de GMO  
ausencia de ALERGENOS  
AUSENCIA DE GLUTEN

CAROCHOC ES UN PRODUCTO SALUDABLE CON UN ALTO CONTENIDO EN FIBRA ALIMENTARIA Y BAJO EN GRASA. POSEE UN GRAN CONTENIDO DE AZUCARES NATURALES Y TAMBIÉN ES RICO EN VITAMINAS Y MINERALES. UNA ALTA PRESENCIA DE POLIFENOLES ES ASOCIADA CON PROPIEDADES ANTIOXIDANTES DEL PRODUCTO.

## CAROCHOC PUEDE SER USADO EN:

- \* productos de repostería  
(galletas y bizcochos)
- \* bebidas instantáneas
- \* cereales
- \* compuestos de chocolates  
(coberturas, rellenos, barritas, etc)
- \* sabores y aromas
- \* colores naturales
- \* productos de confitería

## OTROS PRODUCTOS:

- \* algarroba troceada tostada
- \* granulos de algarroba  
(tea cup)
- \* harina de algarroba extra oscura  
(color café)

## OTRAS INFORMACIONES:

### Algarrobo:

Es cultivado en el área mediterránea

### Algarroba:

Es el fruto del algarrobo.

### Algarroba troceada:

se obtiene de la algarroba tras procesarla y quitarle las semillas. Es la materia prima para la producción del CAROCHOC.

.....





# CAROCHOC:

**FREE of CAFFEINE  
and THEOBROMINE**  
suitable for VEGANS  
and COELIACS  
**GMO FREE**  
ALLERGENS FREE  
**GLUTEN free**

CAROCHOC IS A HEALTHY PRODUCT WITH HIGH CONTENT OF ALIMENTARY FIBER AND REDUCED FAT CONTENT. IT HAS A HIGH CONTENT OF NATURAL SUGARS AND IT IS ALSO RICH IN VITAMINES AND MINERALS. A HIGH PRESENCE OF POLYPHENOLS IS ASSOCIATED WITH ANTIOXIDANT PROPERTIES.

## CAROCHOC CAN BE USED IN:

- \* bakery products  
(cookies & biscuits)
- \* instant drinks
- \* breakfast cereals
- \* chocolate compounds  
(coatings, fillings, wafers, etc)
- \* flavours & aromas
- \* natural colouring
- \* confectionary products

## OTHER PRODUCTS:

- \* roasted kibbled carob  
(extracts)
- \* carob pieces  
(tea cup)
- \* carob coffee extra dark  
(coffee colour)

## OTHER INFORMATIONS:

### Carob tree:

It is cultivated in the mediterranean area.

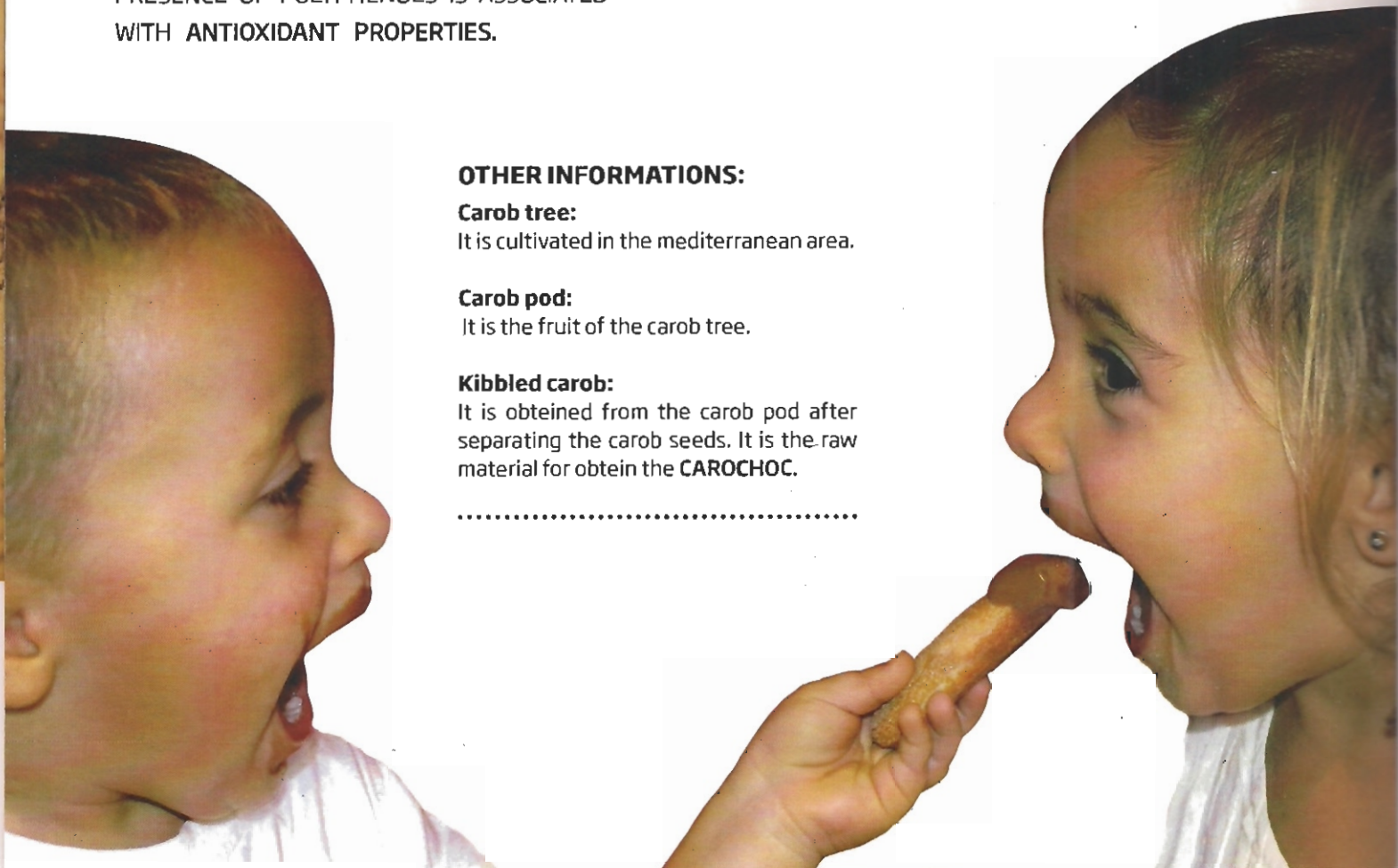
### Carob pod:

It is the fruit of the carob tree.

### Kibbled carob:

It is obtained from the carob pod after separating the carob seeds. It is the raw material for obtain the CAROCHOC.

.....





**G.A. TORRES, S. L.**

Ctra. Turís - Silla s/n  
46389 Turís (Valencia) Spain  
Tel. 962 526 292  
Fax. 962 526 317