

GRANILLO DE CHOCOLATE

GRANILLO DE CHOCOLATE

Auténtico sabor a chocolate, sin complicaciones.

Granillo de chocolate 100% auténtico, hecho en México con materias primas de alta calidad como lácteos, manteca y granos de cacao. Su grosor óptimo y presentación balanceada en tres sabores lo convierten en la opción ideal para realzar el acabado visual de productos de panadería y repostería. Su excelente rendimiento permite decorar más con menos producto, y su empaque resellable ayuda a conservar la frescura por más tiempo. Reconocido como la decoración #1 en Latinoamérica según estudios de Barry Callebaut (2022). Producto sustentable, con certificación Kosher Dairy y una excelente relación costo-beneficio para negocios profesionales.

Diferenciador:

- Fácil manipulación
- 100% chocolate
- Grosor óptimo para una mejora visual
- Mayor rendimiento
- Practicidad de uso

Producto	Beneficios
GRANILLO	- Mayor rendimiento - Hecho en México - Grosor óptimo

Producto	Presentaciones	Sabor	Almacenamiento	Vida útil
GRANILLO	- Caja con 10 pz de 1 kg.	- Chocolate con leche - Chocolate Blanco - Chocolate semiamargo	Conservar en un lugar fresco, seco y con buena ventilación. No refrigerar ni congelar, ya que puede causar fat bloom (efecto blanquecino) o alterar la textura.	- Semiamargo 24 meses - Chocolate con leche 12 meses - Chocolate Blanco 12 meses

Usos recomendados:

Aplicación Final	Usos	Ventaja La Loma
Donas con topping de granillo (Granillo)	Aplicación sobre glaseado o cobertura fresca ➤ Se espolvorean directamente sobre la dona glaseada o cubierta con chocolate aún húmedo para lograr que se adhieran con firmeza. Visual y sensorial ➤ Su forma y color destacan en vitrinas, y su textura añade un toque crujiente que contrasta con la suavidad de la dona. Uso también en roles, pan dulce o mini postres	No se funde ni se mancha ➤ Su estabilidad permite conservar color, textura y forma durante horas, incluso en ambientes cálidos o con humedad. Valor visual inmediato ➤ Mejora instantáneamente la presentación del producto, ideal para atraer compradores por impulso o para redes sociales. Fácil aplicación sin equipo especial ➤ Puede aplicarse manualmente o en línea, sin necesidad de maquinaria o procesos adicionales. Textura crujiente y estable, sin sensación arenosa

	► Se adapta como decoración en otros panes horneados, aumentando el rango de aplicaciones.	► Granillo SICAO® conserva un crujiente limpio y agradable al morder. No se reblandece ni genera sensación “chiclosa”. Ideal para elevar la percepción de calidad del pan, pastel o dona.
--	---	--

Recomendaciones de aplicación y uso

Granillo Chocolate	Recomendación
Topping sobre donas y bollería glaseada.	-Aplicar sobre glaseado/chocolate aún húmedo para buena adherencia. -Espolvorear justo antes de la exhibición para mantener crujiente. -No mezclar en masas fluidas (se humedecería); usar como cobertura. -Seleccionar cantidad según nivel de crunch deseado (fino vs. grueso)
Terminación en pasteles y cupcakes.	
Enrobado y acabado de barras y bombones.	
Texturizante en helados y sobremesas frías.	
Decoración de empaques y porciones individuales (presentación).	

Recomendaciones de manejo:

- Conservar en un lugar fresco, seco y con buena ventilación. No refrigerar ni congelar, ya que puede causar fat bloom (efecto blanquecino) o alterar la textura.