

*SENSE THE
DIFFERENCE*











Cocoa powder

TECHNICAL INFORMATION

		Factory	Bean origin	pH	Fat level	Alkali agents
1	DP70	The Netherlands	Blend	7,0	10-12% / 20-22% / 22-24%	≤7%
2	GT78	The Netherlands	Blend	7,5	10-12% / 20-22% / 22-24%	≤7%
3	GT50	The Netherlands	Blend	7,5	10-12%	>7%
4	GT150	The Netherlands	Blend	7,6	10-12% / 20-22%	>7%
5	GS200	The Netherlands	Blend	7,4	10-12%	≤7%
6	GT250	The Netherlands	Blend	7,7	10-12% / 20-22%	>7%
7	GHN	Ghana	Ghana	max. 6	10-12%	-
8	GHR	Ghana	Ghana	7,4	10-12%	≤7%
9	NA55	Ivory Coast	Ivory Coast	5,6	10-12%	-
10	RS75	Ivory Coast	Ivory Coast	7,5	10-12%	>7%
11	DB82	Ivory Coast	Ivory Coast	8,7	10-12%	>7%
12	BL80	Brazil	Blend	8,4	10-12%	>7%
13	ON01 (organic)	France	Blend	max. 6	10-12%	≤7%
14	OA01 (organic)	France	Blend	7,2	10-12%	≤7%

MOST FREQUENT APPLICATIONS

	Dairy 	Beverages 	Ice cream 	Baked goods 	Biscuits 	Spreads 	Confectionery 	Cereals 
DP70	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■	■ ■	■ ■	■ ■ ■	■ ■
GT78	■ ■ ■	■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■
GT50	■ ■	■ ■	■ ■	■ ■	■ ■	■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■
GT150	■		■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■	■ ■
GS200	■ ■	■ ■	■ ■	■ ■ ■	■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■
GT250	■		■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■	■ ■
GHN				■	■	■	■ ■	
GHR	■		■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■	■ ■
NA55				■	■	■	■ ■	
RS75	■		■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■	■ ■
DB82	■		■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■	■ ■
BL80			■	■	■ ■ ■	■	■	■
ON01 (organic)				■	■	■	■ ■	
OA01 (organic)	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■	■ ■	■ ■ ■	■ ■

Contact Details

Brenntag Food & Nutrition

Brenntag Polska Sp. z o.o.
ul. J. Bema 21
47-224 Kędzierzyn-Koźle
Poland

tel.: +48 77 47 21 500
fax: +48 77 47 21 600
biuro@brenntag.pl

Gabriela Wosik-Bryka

Regional Product Manager CEE
mob.: +48 519 302 275
gabriela.wosik@brenntag-cee.com

www.brenntag.com/food-nutrition