| **Título componente** | **Infografía interactiva (Puntos calientes)** | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **Título** | Sabores característicos derivados del cacao | | |
| **Texto descriptivo** | Los sabores característicos de este producto son: | | |
| World chocolate day hand drawn flat background | | | |
| **Indicaciones para la producción** | Mostrar tres puntos calientes que salen al cliquear cada producto. | | |
| **Ruta drive de la imagen** | [**https://www.freepik.com/free-vector/world-chocolate-day-hand-drawn-flat-background\_27662499.htm#query=chocolate%20acido&position=20&from\_view=search&track=ais**](https://www.freepik.com/free-vector/world-chocolate-day-hand-drawn-flat-background_27662499.htm#query=chocolate%20acido&position=20&from_view=search&track=ais) | | |
| **Punto caliente 1** | Ácido | Ácido  Este se da por contener ácidos volátiles y no volátiles, es un sabor característico de los críticos. | Imagen de referencia (opcional)  *Ruta drive* |
| **Punto caliente 2** | Amargo | Amargo  Se da porque la almendra no completó su proceso de fermentación, el sabor es parecido al del café. | Imagen de referencia (opcional)  *Ruta drive* |
| **Punto caliente 3** | Astringente | Astringente  Se da por falta de fermentación de la almendra, el sabor varía, primero da una sensación floral y después una sensación amarga; dulce y salado. | Imagen de referencia (opcional)  *Ruta drive* |