

Link do produktu: <https://www.oldfarm.pl/czekolada-deserowa-55-do-rozpuszczania-1-kg-zawartosc-tluszczu-kakaowego-36-p-1257.html>



CZEKOLADA DESEROWA 55 % DO ROZPUSZCZANIA 1 KG Zawartość tłuszczu kakaowego 36%

Cena **39,80 zł**

Cena poprzednia **46,00 zł**

Dostępność **Dostępny**

Czas wysyłki **3 dni**

Numer katalogowy **SPO645**

Kod producenta **SPO645**

Opis produktu

SPO645

CZEKOLADA DESEROWA : ZAWARTOŚĆ KAKAO 55% I ZAWARTOŚCI TŁUSZCZU KAKAOWEGO 36% 1 KG

CZEKOLADA DESEROWA 1000 G

Czekolada aktualnie jest pocięta na drobną kostkę, w opakowaniu może wystąpić też drobny proszek. Ta forma jest łatwiejsza do rozpuszczenia czekolady. zdjęcie nr 2

Czekolada deserowa wysokiej jakości wytwarzana z wyselekcjonowanej mieszanki ziaren kakaowych z Wybrzeża Kości Słoniowej i Ghany.

wszechstronne zastosowanie w cukiernictwie.

pozbawionych obcych zapachów

Optymalna temperatura składowania: 10 - 16 °C.

Zastosowanie: oblewanie formowanie tabliczek czekolady, nadawanie smaku produktom, do past czekoladowych, produkcja sosów, czekoladowych, oblewanie wyrobów cukierniczych, dodatek do lodów, sorbetów itp.

Wartość odżywcza w 100 g produktu:

Kraj pochodzenia surowca: Wybrzeże kości słoniowej, Ghana

Wartość odżywcza w 100 g produktu:

wartość energetyczna: 555/2320 kcal/kj

tłuszcz: 36,0 g

- w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 22,0 g

węglowodany: 44,0 g

- w tym cukry: 42,0 g

białko: 5,1 g

sól: 0,01 g

Skład: miazga kakaowa, cukier, tłuszcz kakaowy, emulgator: lecytyna sojowa, naturalny aromat waniliowy,

minimalna zawartość kakao 55% tłuszcz kakaowy 36%

płynność]: 2/5

Sposób przechowywania:

trzymać w zamkniętym pojemniku, w chłodnym miejscu. Należy chronić od światła słonecznego i wilgoci.

najlepsza temperatura to 10-16 C

Produkt zamknięty w praktycznym doypacku z opisem produktu oraz datą przydatności

długa data przydatności do spożycia.