Dane aktualne na dzień: 06-11-2026 22:43

Link do produktu: https://www.oldfarm.pl/czekolada-gorzka-100-do-rozpuszczania-500-g-kostki-ciete-z-bloku-p-1296.html



CZEKOLADA GORZKA 100 % DO ROZPUSZCZANIA 500 g KOSTKI CIĘTE Z BLOKU

Cena	**35,50 zł**
Cena poprzednia	~~**39,80 zł**~~
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**SPO**
Kod producenta	**SPO**

Opis produktu

CZEKOLADA GORZKA 100% 500 G do rozpuszczania

Czekolada gorzka wyprodukowana z 100% z ziarna kakaowca EXTRA GORZKA stworzona na bazie ziaren kakaowca odmiany forestero z Ghany.
Do produkcji tej czekolady użyliśmy tylko 2 produkty miazgi kakaowej i tłuszczu kakaowego. Intensywnie wytrawna, aromatyczna, idealnie gładka i rozpływająca się w ustach to idealna propozycja dla koneserów wyszukanego i szlachetnego smaku.
Czekolada do rozpuszczania.

Czekolada aktualnie jest pocięta na drobną kostkę, w opakowaniu może wystąpić też spora ilość drobnego proszku powstałego podczas cięcia czekolady. Ta forma jest łatwiejsza do rozpuszczenia czekolady. zdjęcie nr 2

Można na tej bazie wykonać dowolną czekoladę lub używać jako dodatek do polewy lub deserów.
ej 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, do wyrobów cukierniczych, dodatek do lodów, sorbetów itp.

Wartość odżywcza w 100 g produktu:

Kraj pochodzenia surowca: Ghana

Wartość odżywcza w 100 g produktu:

wartość energetyczna: 647/ 2668 kcal/kJ

tłuszcz: 60,0 g

- w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 38,0 g

węglowodany: 6,30 g

- w tym cukry: 1,10 g

białko: 13,00 g

sól: 0,01 g

Skład: miazga kakaowa, tłuszcz kakaowy

płynność|: 1/5

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.