Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 01:25

Link do produktu: https://www.oldfarm.pl/czekolada-mleczna-32-do-rozpuszczania-1-kg-cieta-p-1299.html



CZEKOLADA MLECZNA 32 % DO ROZPUSZCZANIA 1 kg CIĘTA

Cena	**33,60 zł**
Cena poprzednia	~~**37,60 zł**~~
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**SPO644C/B**
Kod producenta	**SPO644C/B**

Opis produktu

SPO644C/B

CZEKOLADA MLECZNA 32 % - 1 KG

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

tłuszcz kakaowy 32 %

Sucha masa kakaowa 33,6 % +/-1,5

Sucha beztłuszczowa masa kakaowa 6,0 % +/-0,5

Sucha masa mleczna 15,7 % +/- 1

Tłuszcz mleczny 5,8 % +/-0,5

PRODUKT ZAPAKOWANY W PRAKTYCZNY DOYPACK ZE STRUNĄ ZAMYKAJĄCĄ

Zapakowana w doypack : kaletki duże

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

wszechstronne zastosowanie w cukiernictwie.

Składniki: cukier; tłuszcz kakaowy; mleko pełne w proszku; miazga kakaowa; serwatka w proszku (z mleka); tłuszcz mleczny; emulgator:

lecytyny (sojowe); aromat: wanilina; emulgator: E476

pozbawionych obcych zapachów (wilgotność względna max. 70%).

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.

Kraj pochodzenia surowca: Wybrzeże kości słoniowej, Ghana

Wartość odżywcza w 100 g produktu:

Wartości odżywcze / 100g

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA 542 kcal

ZAWARTOŚĆ OGÓLNA TŁUSZCZU 31,8 g

KWASY TŁUSZCZOWE NASYCONE 19,0 g

WĘGLOWODANY PRZYSWAJALNE 56,9 g

CUKRY (MONO I DISACHARYDY) 55,8 g

BŁONNIK POKARMOWY 2,4 g

ZAWARTOŚĆ OGÓLNA BIAŁKA 5,5 g

SÓL 0,19 g

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.