

Link do produktu: <https://www.oldfarm.pl/czekolada-mleczna-32-do-rozpuszczania-500-g-duze-kaletki-p-1298.html>



CZEKOLADA MLECZNA 32 % DO ROZPUSZCZANIA 500 G DUŻE KALETKI

Cena	21,60 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	SPO644K
Kod producenta	SPO644K

Opis produktu

SPO644K

CZEKOLADA MLECZNA 32 % W KALETKACH - 500 G

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:

lecycyny (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.