Dane aktualne na dzień: 04-11-2026 08:57

Link do produktu: https://www.oldfarm.pl/czekolada-mleczna-34-chokinag-do-rozpuszczania-1-kg-male-kaletki-dropsy-super-p-1317.html



CZEKOLADA MLECZNA 34 % CHOKINAG DO ROZPUSZCZANIA 1 kg MAŁE KALETKI (DROPSY) SUPER

Cena	**58,90 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**SPO644 chokinag**
Kod producenta	**Milk chocolate VM 36**

Opis produktu

SPO645 CHOKINAG

CZEKOLADA MLECZNA 34 % W KALETKACH - 1 KG

Producent: CHOKINAG VM36

Zawartość Kakao: Min 34% -35% masy kakaowej idealny balans, który gwarantuje intensywnie mleczny i zrównoważony smak.
Profil Smakowy: Charakteryzuje się bogatym, aksamitnym, intensywnie mlecznym smakiem z delikatną nutą kakaową, który zachwyca swoją głębią i słodyczą.

Produkt podany w formie Wygodnych w użyciu temperowanych kaletkach które ułatwiają szybkie topienie i precyzyjne odmierzanie.
Płynność (Lepkość): Oznaczenie VM36 (lub inne podobne oznaczenie płynności Schokinag) sugeruje doskonałą płynność, co czyni ją idealną kuwerturą do oblewania i formowania.

zawiera lecytynę sojową.

PRODUKT ZAPAKOWANY W PRAKTYCZNY DOYPACK ZE STRUNĄ ZAMYKAJĄCĄ

Zapakowana w doypack : kaletki małe

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%).

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:

Wartość energetyczna 570 kcal
Wartość energetyczna 2380kJ
Tłuszcze 36,7 g
w tym nasycone 23,0 g
Węglowodany 53,0 g
w tym cukry 52,5 g
Białko 7,0 g
Sól 250 mg

płynność|: 3/5

Sposób przechowywania:

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

Temperatura składowania: 10 - 16 °C.
okresowo na czas transportu może być wyższa temperatura niż 16 °C ale nie powinna przekraczać 25°C

długa data przydatności do spożycia.