

Link do produktu: <https://www.oldfarm.pl/czekolada-biala-belgijska-40-9-tluszczu-kakaowego-1-kg-p-1259.html>



CZEKOLADA BIAŁA BELGIJSKA 40,9 % TŁUSZCZU KAKAOWEGO 1 KG

Cena	47,80 zł
Cena poprzednia	49,70 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	SPO646
Kod producenta	SPO646

Opis produktu

SPO646

BIAŁA CZEKOLADA BELGIJSKA 1000 G O ZAWARTOŚCI TŁUSZCZU 40,9 %

Biała czekolada wytwarzana z wyselekcjonowanej mieszanki ziaren kakaowych z Wybrzeża Kości Słoniowej i Ghany. Jest to jedwabista bardzo kremowa biała czekolada. Bogaty intensywnie mleczny, bardzo kremowy smak charakteryzuje lekkość i umiarkowana słodycz. Czekolada idealna do łączenia z owocami, przyprawami, z innymi czekoladami: Dzięki swojej uniwersalnej płynności doskonale sprawdza się w prawie każdym zastosowaniu.

Należy pamiętać że białe czekolady rozpuszczają się znacznie trudniej niż klasyczne ciemne czekolady ze względu na dużą zawartość mleka w proszku.

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

Zawartość kakao: 32%

Zawartość mleka: 22,3%

Zawartość tłuszczu: 40,9%

Kształt: nieregularne kawałki cięte z bloku

Smak: zrównoważony, mleczno-kremowy z nutami wanilii

Płynność czekolady: 3/5 uniwersalna

Składniki: cukier, tłuszcz kakaowy, mleko w proszku, emulgator: lecytyna sojowa E322, naturalny aromat waniliowy.

Uwaga: może zawierać śladowe ilości mleka, orzechów

Kraj pochodzenia surowca: Wybrzeże kości słoniowej, Ghana

Zawartość kakao 32%, mleka 22,3%, tłuszczu 40,90 %

Wartość odżywcza w 100 g produktu:

wartość energetyczna: 589/kcal

tłuszcz: 40,0 g

- w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 24,1 g

węglowodany: 51,00 g

- w tym cukry: 50,8 g

białko: 6,1 g

sól: 0,22 g

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