

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



CZEKOLADA GORZKA 100 % DO ROZPUSZCZANIA 500 g NIEREGULARNE KAWAŁKI CIETE Z BLOKU

| | |
|------|-----------------|
| Cena | 39,80 zł |
|------|-----------------|

| | |
|------------|-----------------|
| Dostępność | Dostępny |
|------------|-----------------|

| | |
|--------------|-------------------|
| Czas wysyłki | 24 godziny |
|--------------|-------------------|

| | |
|------------------|------------|
| 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 rozplývająca się w ustach to idealna propozycja dla koneserów wyszukanego i szlachetnego smaku.

Czekolada do rozpuszczania.

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.