Produktový list



Kakaové maslo Callebaut 1kg

Kód produktu:	**055037086**
EAN kód:	**8588010453228**
Krajina pôvodu:	**Belgicko**
Množstvo v kartóne:	**1 ks**

Základné informácie

Jemné kakaové maslo, vhodné na prípravu múčnikov, krémov, ciest a ďalších výrobkov.

Balenie: 1kg

Kľúčová zložka pre každého kreatívneho šéfkuchára vytvárajúceho čokoládové výrobky.

Kakaové maslo Callebaut® je lisované z prvotriedneho výmeru celých pražených kakaových bôbov. Je 100% čistá a má neutrálnu chuť a farbu. Ide o vynikajúci základ pre miešanie v farbiacich zložkách rozpustných v tuku pre použitie so striekacou pištoľou.

Kakaové maslo vám tiež umožňuje upraviť tekutosť vašej čokolády: pridajte od 1 do 8% kakaového masla do celkového objemu vašej čokolády a vytvoríte tak o trochu tekutejšiu čokoládu, ktorá je ideálna pre tenké až veľmi tenké tvarové lisovanie a polievanie. Ďalej zlepšuje lesk a lom vašej čokolády pri použití v tvarovo lisovaných a polievaných cukrovinkách.

Podmienky skladovania

Nevystavujte priamemu slnečnému žiareniu, skladujte na suchom mieste bez vôní a pachov, pri teplote 12 – 20 °C a relatívnej vlhkosti do 70 %.

Zloženie

Alergény

Mlieko a **výrobky z neho**, vrátane **laktózy**:	môže obsahovať stopové množstvo

Energetické hodnoty v 100g

Kcal	900 kcal
KJoul	3766 kJ
Tuky	100 g
z toho nasýtené mastné kyseliny	60,2 g
Sacharidy	0,0 g
z toho cukry	0,0 g
Vláknina	0,0 g
Bielkoviny	0,0 g
Soľ	0,0 g