

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
------	----------

Kjouľ	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
------------	-------

Sol'	0,0 g
------	-------