

Produktový list



Čokoláda tmavá 54,5% CALLEBAUT 2,5kg

Kód produktu:	055009036
EAN kód:	5410522456400
Krajina pôvodu:	Belgicko
Množstvo v kartóne:	8 ks

Základné informácie

Pravá belgická čokoláda Callebaut s vyváženou horkou chuťou kakaa, s ideálnou viskozitou, vhodná na výrobu ozdôb, pralín, poťahovanie, vhodná na prípravu čokolády na pitie.

Táto čokoláda má dobre vyváženú horkú kakaovú chuť, optimálnu tekutosť a má široký rozsah použitia v cukrárstve.

Skladovanie

Nevystavujte priamemu slnečnému žiareniu, skladujte na suchom mieste bez vôní a pachov, pri teplote 12 - 18 °C a relatívnej vlhkosti do 70 %.

Zloženie

Kakaová hmota, cukor, kakaové maslo, emulgátory: sójový lecitín, prírodná vanilka.

Alergény

Môže obsahovať mlieko.

Výživové údaje na 100g

Energetická hodnota [Kcal]:	550,00
Energetická hodnota [KJ]:	2303,00

Tuky [Gram]:	37,00
z toho nasýtené mastné kyseliny [Gram]:	22,00
Sacharidy (Uhl'ohydráty) [Gram]:	46,00
z toho cukry [Gram]:	43,00
Vláknina [Gram]	
Bielkoviny (Proteíny) [Gram]:	5,10
Soľ (NaCl) [Gram]:	0,01

Obsah balenia

Hmotnosť/Objem balenia 2,5kg.