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, praliniek, 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 (Uhľohydráty) [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.