

Link do produktu: <https://bioprzypawy.pl/wwwbioprzypawyp-1345.html>

## CZEKOLADA BIAŁA MLECZNA W BLOKACH 15 kg zawartość masła kakaowego 32-39%

|                  |                                       |
|------------------|---------------------------------------|
| Cena brutto      | <b>39,80 zł</b>                       |
| Cena netto       | <b>32,36 zł</b>                       |
| Cena poprzednia  | <b>42,80 zł</b>                       |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>                       |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b>                     |
| Numer katalogowy | <b>SPO-015KG</b>                      |
| Kod producenta   | <b>SPO-015KG</b>                      |
| Producent        | <b>ECO FARMA POLSKA SP Z<br/>O.O.</b> |

### Opis produktu

#### **CZEKOLADA BIAŁA**

kuwertura zawiera masło kakaowe 32-39%

WYSOKA JAKOŚĆ

#### **BLOKI 15 KG**

kraj pochodzenia : Niemcy

cena podana jest ceną netto za 1 kg  
minimalne zamówienie tego produktu to 15 kg

zapakowane w Kartony 15 kg

cena podana w ofercie to cena za 1 kg EXW  
odbioru towarów w m. Łódź ul. Nasienna 8  
koszt dostawy na terenie Polski:  
koszt dostawy kurier 12,20 netto + vat 23%  
koszt dostawy pobranie 16,30 netto + vat 23 %

koszt dostawy paczki zagraniczne jest wyliczony indywidualnie  
wysyłki zagraniczne tylko po przedpłacie.

zadzwoń tel +48 603 747 100 język Polski  
zadzwoń tel.+48 783 900 500 język Angielski

Produkt posiada wszelkie niezbędne dokumenty: świadectwo jakości oraz kartę produktu  
W autoryzowanym laboratorium istnieje możliwość wykonania dodatkowych badań ( opcja płatna)

---

Przed zakupem prosimy potwierdzić dostępność i czas realizacji.

Czekolada biała kuwertura

kraj pochodzenia: Niemcy

bardzo wysokiej jakości o intensywnym mlecznym i kremowym smaku z nutą wanilii.

cena podana jest brutto za 1 kg

Czekolada przeznaczona do tworzenia past, nadzień, pralin, tabliczek czekoladowych, musów, oraz do dekoracji tortów.

Można wykonać z niej czekoladę do picia dodając pełnotłuste mleko.

Czekolada biała - kuwertura zawiera masło kakaowe 32-39%

co w połączeniu z obróbką termiczną nadaje to kuwerturze połysk, łagodny i długo utrzymujący się smak oraz charakterystyczny trzask przy łamaniu.

Do prawidłowego wyrabiania pralin, tabliczek czekolady itp. konieczne jest temperowanie, które nadaje czekoladzie lśniący wygląd i odpowiednią twardość.

składniki: cukier, masło kakaowe, mleko w proszku,, ekstrakt z wanilii , kakao, emulgator: ( E322 lecytyna sojowa)

Może zawierać śladowe ilości orzechów

wartości odżywcze : w 100 g produktu

Wartość energetyczna: 2463kJ/591 kcal

Tłuszcz: 40 g,

w tym tłuszcze nasycone: 24 g

Węglowodany: 52 g,

w tym cukry 52 g

Białko: 6,2 g

Sól: 0,20 g

Czekolada jest rozważana z dużego bloku.

Przechowywać w suchym, ciemnym i chłodnym miejscu 4-15 st. C