

Link do produktu: <https://bioprzypawy.pl/wwwbioprzypawypl-p-1359.html>



CZEKOLADA BIAŁA MLECZNA 1 KG DROBNA KOSTKA CIĘTA Z BLOKÓW zawartość masła kakaowego 32-39%

Cena brutto	59,80 zł
Cena netto	48,62 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	SPO
Kod producenta	SPO
Producent	ECO FARMA POLSKA SP Z O.O.

Opis produktu

CZEKOLADA BIAŁA

Super jakość zawiera masło kakaowe 32-39%

BARDZO WYSOKA JAKOŚĆ

1 KG

Czekolada aktualnie jest pocięta na drobną kostkę, w opakowaniu może wystąpić też niewielka ilość drobnego proszku powstałego podczas cięcia czekolady. Ta forma jest łatwiejsza do rozpuszczenia czekolady.

kraj pochodzenia : United Kingdom

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

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

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

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, cięta w małą kostkę ok 2-6 mm

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