

Dane aktualne na dzień: 23-10-2026 02:23

Link do produktu: <https://bioprzyprawy.pl/wwwbioprzyprawypl-p-1360.html>

CZEKOLADA MLECZNA CIĘTA W DROBNĄ KOSTKĘ 1 kg . 32,1 % kakao,



Cena brutto	39,60 zł
Cena netto	32,20 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	SPO
Kod producenta	SPO
Producent	ECO FARMA POLSKA SP Z O.O.

Opis produktu

CZEKOLADA MLECZNA 1 KG
zawartość 32,1 % kakao
BARRY CALLEBAUT

WYSOKA JAKOŚĆ

kraj pochodzenia surowca: Ghana
wyprodukowano w Polsce

cena podana za 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.

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 mleczna wyprodukowana na bazie belgijskiego kakao Barry Callebaut.
Ma postać bloków rozpuszczania o przyjemnym, łagodnym, mlecznym smaku z lekką nutką karmelu. Minimalna zawartość kakao to 32,1%.

Doskonała do produkcji tabliczek czekoladowych, pralin, oblewania batonów, deserów, ciast, wypieków oraz przygotowania gorącej czekolady.

skład: cukier, tłuszcz kakaowy, pełne mleko w proszku, miazga kakaowa, serwatka w proszku (z mleka), tłuszcz mleczny, emulgator: lecytyna sojowa, aromat wanilina, emulgator: E476.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA : na 100 g produktu

Wartość energetyczna: 542 kcal

Tłuszcz: 31,7g w tym kwasy nasycone: 19g

Węglowodany: 56,9g w tym cukry: 55,8g

Białko: 5,6g

Sól: 0,26g