

**GENERELT:**

PRODUKTNAVN:
Lubeca Coverture Mørk 60 %

VARENUMMER:
722112

EMBALLAGE:
10 kg

OPBEVARING:
Tørt og køligt

HOLDBARHED:
24 måneder

INDHOLD:

Mørk coverture chokolade med 60% kakao indhold.

ANVENDELSE:

Den mørke chokolade opvarmes til 45-50°C, der tilsættes 1/3 chokolade og der omrøres til chokoladen er 32°C klar til brug.

Den kan holdes tempereret ved at have en chokosmelter der står ved 32°C.

Husk at give chokoladen en god omrøring hvert 10 minut.

NÆRINGSVÆRDI PR. 100 G

| | |
|-------------------|------------------|
| Energi: | 2409 kJ/580 kcal |
| Fedt | 39 g |
| heraf mættede | 24 g |
| Kulhydrater | 45 g |
| heraf sukkerarter | 40 g |
| Fiber | 11 g |
| Protein | 5,8 g |
| Salt | 0 g |

INDHOLDSDEKLARATION:

Kakao masse, sukker, kakaosmør, emulgator (E322 SOJA), vanilie ekstrakt

Henvendelse for yderligere informationer, kontakt konsulenten fra Engelhardt.