ENGELHARDT
BANG & BONSOMER

LUBECA COVERTURE MØRK 60 %

VARENR. 722112

GENERELT:

PRODUKTNAVN:
Lubeca Coverture Mørk 60 %

VARENUMMER:
722112

EMBALLAGE:
2x5 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.

Engelhardt A/S
Hjulmagervej 8C
7100 Vejle

Dato: 19-03-2025
Version: 1

Tlf: +45 33 14 14 39
www.engelhardt.dk
salg@engelhardt.dk