



ENGELHARDT

LUBECA COVERTURE MØRK 60 %

VARENØR. 722112



GENERELT:

PRODUKTNAVØN:
Lubeca Coverture Mørk 60 %

VARENUMMER:
722112

EMBALLAGE:
2x5 kg

OPBEVARING:
Tørt og køligt

HOLDBARHED:
24 måneder

INDHOLD:

Mørk couverture 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.