

CALLEBAUT Czekolada Cappuccino 30,8% - 2,5kg



cena: 257,38 zł

Opis słownikowy

GRAMATURA (masa netto)	2,5kg
KOLOR	Limonkowy
PRODUCENT	CALLEBAUT
RODZAJ	CZEKOLADA

Opis produktu

Zastosowanie:

- praliny, ganache, musy, kremy,
- polewy i glazury do monoporcji,
- bazy do lodów lub nadzień do batonów,
- doskonała do aerografu lub dekoracji z odlewu.

Callebaut CAPPUCCINO-E4-U70 oznacza:

E4 – średnia płynność (4 krople) – idealna do formowania i oblewania,

U70 – wersja w opakowaniu 2,5 kg

CAPPUCCINO – czekolada aromatyzowana naturalnym ekstraktem z kawy i mleka.

Kakaowe pochodzenie: mieszanka ziaren z Afryki Zachodniej

Zawartość kakao: ok. 30,4%

Zawartość mleka: ok. 20,5%

Producent: Barry Callebaut, Belgia