

CALLEBAUT - Proszek kakaowy - Extra Brute 1kg



cena: 99,96 zł

Opis słownikowy

KOLOR	Brązowy
PRODUCENT	CALLEBAUT
RODZAJ	CZEKOLADA

Opis produktu

Extra Brute wyróżnia się intensywnie ciemną, niemal czarną barwą oraz bogatym aromatem kakao z delikatnymi nutami roślinnymi. Dzięki wysokiej zawartości tłuszczu proszek kakaowy doskonale sprawdza się w profesjonalnej cukierni, zapewniając kremową konsystencję oraz głęboki smak deserów.

Produkt idealnie nadaje się zarówno do wypieków, jak i do przygotowywania kremów, polew czy napojów czekoladowych. Jest szczególnie ceniony przez cukierników za intensywny kolor i doskonałą rozpuszczalność.

Najważniejsze cechy produktu:

- alkalizowany proszek kakaowy wysokiej jakości
- bardzo intensywna, ciemna barwa kakao
- bogaty smak z subtelnymi nutami roślinnymi
- zawartość tłuszczu: 22-24%

Zastosowanie:

- ciasta czekoladowe i brownie
- kremy i musy czekoladowe
- lody i desery
- gorąca czekolada i napoje kakaowe
- polewy, sosy i dekoracje cukiernicze

Callebaut Extra Brute to kakao stworzone dla profesjonalistów i miłośników intensywnego smaku czekolady, którzy oczekują najwyższej jakości oraz głębokiego, eleganckiego koloru w swoich deserach.

Produkt Callebaut
Opakowanie: 1 kg
Kod produkt: DCP-22BOEXB-E0-89