

Callebaut étcsokoládé pasztilla – 1kg

Callebaut belga tejsokoládé 54,5%-os kakaótartalommal, mely közkedvelt testes csokoládés ízzel és nagyszerű feldolgozhatósággal rendelkezik, így nem meglepő, hogy a cukraszok egy közkedvelt csokoládé márkája. Párosítsd erőteljes fűszeres, gyümölcsös, tejes vagy likórszerű ízek széles skálájával, és garantáljuk, hogy nem fogsz csalódní.

Különleges és karakteres ízét, illetve jellegzetes aromáját annak köszönheti, hogy a kakaóbabokat még egészben pörkölik meg és csak utána kezdik el aprítani.

Olvasztott állapotban krémes és kellően folyékony, így kifejezetten ajánljuk **fondüzéshez**, illetve kiváló alapanyag lehet a **bonbonok** és **tábláscsokoládék** készítéséhez, de ezek mellett **tortabevonót** vagy akár **csokoládékrémet** is lehet belőle készíteni. Sütésálló, így süteményekbe is tökéletes.

Összetevők:

Kakaómassza, cukor, kakaóvaj, emulgeálószer: **szójalecitin**, természetes vanília aroma. Tartalmazhat **tejet**.

Nyomokban dióféléket és egyéb olajos magvakat tartalmazhat.

HALAL tanúsítvánnyal rendelkezik.

Tárolás: 12-20°C között, közvetlen fény- és hőhatástól védve!

Átlagos tápérték 100 gramm termékben:

Energiaérték:	2307 KJ
	551 kcal
Zsír:	37 g
- Ebből telített zsírsav:	22 g
Szénhidrát	46 g
- Ebből cukor:	43 g
Fehérje:	5,1 g
Só:	0,01 g