

Callebaut csokoládé pasztilla – 400g – Ruby

Callebaut belga Ruby, gyönyörű rózsaszín színű csokoládé 33,6%-os kakaótartalommal, mely közkedvelt testes csokoládés ízzel és nagyszerű feldolgozhatósággal rendelkezik, így nem meglepő, hogy a cukrászok egy közkedvelt csokoládé márkája.

A csokoládé rózsaszín színét a kakaóbab okozza, ezért ehhez a csokoládéhoz nem adnak színezéket. A kalácsok vörös rózsaszín színükkel elcsábítanak, és a bogyók intenzív gyümölcsös ízével elárasztanak, ezért is különleges ez a pasztilla. Párosítsd erőteljes fűszeres, gyümölcsös, tejes vagy likőrszerű 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 **fondűzéshez**, illetve kiváló alapanyag lehet a **bonbonok** és **tábláscsokoládék** készítéséhez, de ezek mellett **tortabevonót** vagy akár **csokoládékrémet** is lehet belőle készíteni.

Összetevők:

Cukor, kakaóvaj, sovány tejpor, teljes tejpor, kakaó massa, emulgeálószer: E322 (szója), sav: E330, természetes vanília aroma.

Nyomokban dióféléket és egyéb olajos magvakat tartalmazhat, illetve tejet és szóját.

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

Átlagos tápérték 100 gramm termékben:

Energiaérték:	2352 KJ
	562 kcal
Zsír:	35,9 g
- Ebből telített zsírsav:	22 g
Szénhidrát	49 g
- Ebből cukor:	48 g
Fehérje:	9,3 g
Só:	0,26 g