

Callebaut étcsokoládé – 200 g

Callebaut belga étcsokoládé 70,3%-os kakaótartalommal, mely közkedvelt testes csokoládés ízzel és nagyszerű feldolgozhatósággal rendelkezik, így nem meglepő, hogy a cukrászok egy közkedvelt csokoládé márkája.

Párosítsd erőteljes fűszeres, gyümölcsös, tejes vagy likőrszerű ízek széles skálájával, és garantáljuk, hogy nem fogsz csalódn.

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 [táblás csokoládék](#) készítéséhez, de ezek mellett **tortabevonót** vagy akár **csokoládékrémet** is lehet belőle készíteni. Sütésálló, így süteményekbe is tökéletes.

Összetevők:

Kakaómassza, cukor, kakaóvaj, emulgeálószer: SZÓJALECITIN.

Nyomokban tejkomponenseket, valamint dióféléket és egyéb olajos magvakat tartalmazhat.

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

Átlagos tápérték 100 gramm termékben:

Energiaérték:	2255 KJ
	539 kcal
Zsír:	38,9 g
- Ebből telített zsírsav:	23,3 g
Szénhidrát:	30,5 g
- Ebből cukor:	28,9 g
Fehérje:	8,8 g
Só:	0 g