



CREMA FONDENTE CHOKOLADE CALLEBAUT

Varenr.: 9070000

Kg. pr. enhed	10
Enhed	Spand
Pr. palle	60



Crema Fondente Chokolade kan anvendes som bagecreme, da den er bagefast og tåler ovntemperatur op til 200 grader. Crema Fondente Chokolade kan også bruges til glasering af kager, den skal blot opvarmes til 40 grader og efterfølgende påføres den nemt på kagen, da den stivner hurtigt, men bevarer stadig sin bløde, glatte konsistens og mundfornemmelse.

- Bagefast chokoladecrema
- Blød og cremet konsistens, der ikke hærder eller tørrer under afbagning
- Kan anvendes til glasering af kager, da den stivner hurtigt

Næringsindhold pr. 100 g:

Energi	2390 / 571
Fedt	40.4 g
- mættede	9.800000000000001
fedtsyrer	g
Kulhydrat	45.3 g
- heraf	43.3 g
sukkerarter	
Kostfibre	5.6 g
Protein	4.7 g
Salt	0 g

Ingredienser:

Sukker, vegetabilsk fedtstof (palme, solsikker, shea og raps), 15,5% fedtreduceret kakaopulver, 5% hasselnødder, skummetmælkspulver, emulgator (E322) (soja lecithin), naturlig vanilje aroma.