

Produktinformation

Kuvertüre – Weiße Edelschokolade – Drops

Artikelnummer: 334373

Schokoladenerzeugnis zum Weiterverarbeiten
Füllmenge: 500 g

Feinste Schokoladen-Drops aus hochwertiger Schokolade.

Vegetarisch und glutenfrei

Produktbeschreibung

Schoko-Drops in weißer Edelschokolade machen Ihre kulinarischen Ideen zu einem besonderen Schmankerl.

Feinste Schokoladen-Drops aus hochwertiger Schokolade.

Fließfähige Schokolade aus ausgesuchten, hochwertigen Zutaten.
Leichte, sichere Verarbeitung und Dosierung, auch für kleinste Mengen.
Unsere Drops sind aus feinsten weißer belgischer Schokolade hergestellt.
Enthält Lactose und Soja.
Kühl (15–20 °C), dunkel und trocken lagern!

Schokoladenartikel werden witterungsbedingt nur bei Außentemperaturen von unter 20 °C ausgeliefert.

In Faltschachtel. Mit Anleitung.
Der Artikel ist vom Umtausch ausgeschlossen.

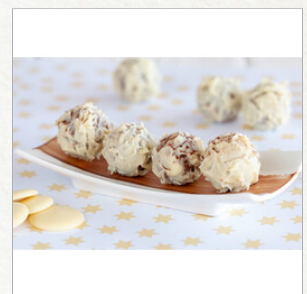
Gebrauchsanweisung

Einfaches Temperieren!
Fließfähige Schokolade aus ausgesuchten, hochwertigen, aromastarken Kakaobohnen.
Leichte, sichere Verarbeitung und Dosierung, auch für kleinste Mengen.

Verarbeitung: Die Drops lassen sich sehr gut temperieren. Die Drops über dem Wasserbad in einer Schüssel auflösen.
Achtung: Es darf kein Wasser in die Schokolade kommen.
Die aufgelöste Schokolade vom Wasserbad nehmen und auf ca. 20°C abkühlen lassen.
Die Schokolade vorsichtig unter Rühren wieder über dem Wasserbad erwärmen. Mit einem Thermometer (Art.-Nr. 951136 Digitalthermometer) die je nach Schokoladenart richtige Temperatur ermitteln.

Zutaten

Zucker; Kakaobutter; VOLLMILCHpulver; Emulgator: SOJALecithin (E322); Aromastoffe



Nährwerttabelle

Nährwertangaben pro	100 g
Brennwert	2420 kJ / 578 kcal
Fett	37,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	24,1 g
Kohlenhydrate	52,1 g
davon Zucker	52 g
Eiweiß	6,8 g
Natrium	0,096 g
Salz	0,2 g