

Dark Bourbon 50%



«Diese Couverture ist ein Verkaufsschlager von CARMA®. Ihr Geheimnis liegt in der Auswahl und Mischung der edelsten Kakaobohnen aus Venezuela und Ecuador, so wird ein ausgewogenes Geschmacksprofil aus Frucht und Röstnoten erzielt. Von uns bis zur Vollendung veredelt.»



Brigida H.,
Head of
Microbiology Lab



HALAL, KOSHER
UND UTZ ZERTIFIZIERT!

Dark Bourbon 50%

Artikel-Nr.	16021	16022
Bezeichnung	Tropfen	Tropfen
Verpackung	Karton 5 x 1.5 kg	Karton 2 x 5 kg
Haltbarkeit (in Monaten)	24	24
% Kakaoanteil min.	50	50
Mit echter Vanille	•	•
Viskosität *	●●	●●
Temperieren notwendig	•	•
Temperieren von Hand	•	•
Masch. Verarbeitung	•	•
Giessen v. Hohlkörpern	•	•
Pralineninterieurs / Füllmassen	•	•
Desserts	•	•
Verarbeitungstemperatur	30–32°C	30–32°C

* ● dickflüssig ●● mittel ●●● dünnflüssig

