

Dark Edelbitter 70%



«Bei CARMA® haben wir Zugang zu hochwertigem Edelkakao, den wir unter anderem für diese Couverture verwenden. Sie hat 70% Kakaoanteil, ihre natürliche Bitterkeit gleichen wir mit süssen Noten aus. Von uns bis zur Vollendung veredelt.»



Donato P.,
Head of Customer
Services/Export



HALAL, KOSHER
UND UTZ ZERTIFIZIERT!

Dark Edelbitter 70%

Artikel-Nr.	16011
Bezeichnung	Tropfen
Verpackung	Karton 5×1.5 kg
Haltbarkeit (in Monaten)	24
% Kakaoanteil min.	70
Mit echter Vanille	•
Viskosität *	••
Temperieren notwendig	•
Temperieren von Hand	•
Masch. Verarbeitung	•
Giessen v. Hohlkörpern	•
Pralineninterieurs / Füllmassen	•
Desserts	•
Verarbeitungstemperatur	30–32 °C

* • dickflüssig •• mittel ••• dünnflüssig

