

Dark Fahey™ 52%



«Es handelt sich dabei um eine ausgefeilte Couverture, die vom Grossteil unserer Kunden in Sachen Geschmack und Anwendung bevorzugt wird. Ein wahres Juwel! Von uns bis zur Vollendung veredelt.»



Shala R.,
Operator
Chocolate Production



NEU

HALAL, KOSHER
UND UTZ ZERTIFIZIERT!

Dark Fahey™ 52%

Artikel-Nr.	16351	16352
Bezeichnung	Tropfen	Tropfen
Verpackung	Karton 5 x 1.5 kg	Karton 2 x 5 kg
Haltbarkeit (in Monaten)	24	24
% Kakaoanteil min.	52	52
Mit echter Vanille	•	•
Viskosität *	••	••
Temperieren notwendig	•	•
Temperieren von Hand	•	•
Masch. Verarbeitung	•	•
Giessen v. Hohlkörpern	•	•
Pralineninterieurs / Füllmassen	•	•
Desserts	•	•
Verarbeitungstemperatur	31–33°C	31–33°C

* • dickflüssig •• mittel ••• dünnflüssig

