

Dark Joukuk™ 70%



«Bei CARMA® ist auch die Farbkontrolle Teil des Mischprozesses – eine warme, dunkle, verführerische Farbe ist typisch für diese Bittercouverture. Von uns bis zur Vollendung veredelt.»



Drita B.,
Operator
Chocolate Production



HALAL, KOSHER
UND UTZ ZERTIFIZIERT!

Dark Joukuk™ 70%

Artikel-Nr.	16381
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

