

Dark Tumcha™ 47%



«Dies ist eine äusserst beliebte Couverture, die einfach im Alltag zu verwenden ist. Dank dem ausgereiften Schmelz ist sie für alle, vom Pâtissier bis zum Chocolatier, ideal zu verarbeiten. Von uns bis zur Vollendung veredelt.»



Gabi S.,
Quality Assurance



HALAL, KOSHER
UND UTZ ZERTIFIZIERT!

Dark Tumcha™ 47%

| | |
|---------------------------------|-----------------|
| Artikel-Nr. | 16082 |
| Bezeichnung | Tropfen |
| Verpackung | Karton 2 x 5 kg |
| Haltbarkeit (in Monaten) | 24 |
| % Kakaoanteil min. | 47 |
| Mit echter Vanille | • |
| Viskosität * | •• |
| Temperieren notwendig | • |
| Temperieren von Hand | • |
| Masch. Verarbeitung | • |
| Giessen v. Hohlkörpern | • |
| Pralineninterieurs / Füllmassen | • |
| Desserts | • |
| Verarbeitungstemperatur | 30–32°C |

* • dickflüssig •• mittel ••• dünnflüssig

