

Milk Des Alpes 35%



«Die Grande Dame von CARMA®, Des Alpes, ist ein Evergreen und eignet sich perfekt für Hohlformen sowie das Temperieren von Hand oder der Maschine. Absolut köstlich! Von uns bis zur Vollendung veredelt.»

Beat S.,
Production
Manager Chocolate



HALAL, KOSHER
UND UTZ ZERTIFIZIERT!

Milk Des Alpes 35%

Artikel-Nr.	14011	14012
Bezeichnung	Tropfen	Tropfen
Verpackung	Karton 5×1.5kg	Karton 2×5kg
Haltbarkeit (in Monaten)	18	18
% Kakaoanteil min.	35	35
Viskosität *	●●	●●
Temperieren notwendig	•	•
Temperieren von Hand	•	•
Masch. Verarbeitung	•	•
Giessen v. Hohlkörpern	•	•
Pralineninterieurs / Füllmassen	•	•
Desserts	•	•
Verarbeitungstemperatur	29–31°C	29–31°C

* ● dickflüssig ●● mittel ●●● dünnflüssig

