

White Ivoire 35%



«Der hohe Kakaobutteranteil, kombiniert mit Schweizer Milch, verleiht dieser Couverture ihre zauberhafte Elfenbeinfarbe. Auf diese Weise sorgt sie sowohl für einen Augen- als auch einen Gaumenschmaus. Von uns bis zur Vollendung veredelt.»

Markus L.,
Operator
Chocolate Production



HALAL, KOSHER
UND UTZ ZERTIFIZIERT!

White Ivoire 35%

Artikel-Nr.	12091	12092
Bezeichnung	Tropfen	Tropfen
Verpackung	Karton 5 x 1.5 kg	Karton 2 x 5 kg
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

