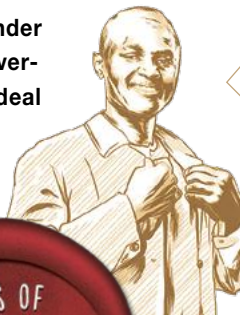


White Niobo™ 34%



«Süsse und Milch sind perfekt aufeinander abgestimmt, sodass diese weisse Couverture etwas für jeden Geschmack ist – ideal für Mousse, Ganache und Hohlformen. Von uns bis zur Vollendung veredelt.»



Abraham J.,
Operator
Chocolate Production



HALAL, KOSHER
UND UTZ ZERTIFIZIERT!

White Niobo™ 34%

Artikel-Nr.	12082
Bezeichnung	Tropfen
Verpackung	Karton 2 x 5 kg
Haltbarkeit (in Monaten)	18
% Kakaoanteil min.	34
Viskosität *	♦♦
Temperieren notwendig	•
Temperieren von Hand	•
Masch. Verarbeitung	•
Giessen v. Hohlkörpern	•
Pralineninterieurs / Füllmassen	•
Desserts	•
Verarbeitungstemperatur	29–31°C

* ♦ dickflüssig ♦♦ mittel ♦♦♦ dünnflüssig

