

White Nuit Blanche 37%



«Die perfekte weisse Farbe entsteht durch die Verwendung einer speziellen Kakaobutter. Hohlformen, Füllungen und Desserts in wunderschönem Weiss sind dieser edlen Couverture zu verdanken. Von uns bis zur Vollendung veredelt.»



Jetmire N.,
Operator
Chocolate Production



EXTRA WEISS

HALAL, KOSHER
UND UTZ ZERTIFIZIERT!

White Nuit Blanche 37%

Artikel-Nr.	12111	12112
Bezeichnung	Tropfen	Tropfen
Verpackung	Karton 5×1.5kg	Karton 2×5kg
Haltbarkeit (in Monaten)	18	18
% Kakaoanteil min.	37	37
Viskosität *	♦♦	♦♦
Temperieren notwendig	•	•
Temperieren von Hand	•	•
Masch. Verarbeitung	•	•
Giessen v. Hohlkörpern	•	•
Pralineninterieurs / Füllmassen	•	•
Desserts	•	•
Verarbeitungstemperatur	28–30 °C	28–30 °C

* ♦ dickflüssig ♦♦ mittel ♦♦♦ dünnflüssig

