

Bílá strouhaná čokoláda Callebaut 1 kg



Bílá strouhaná čokoláda Callebaut 1 kg



Jemná strouhaná bílá čokoláda Ground Chocolate je 100% belgická čokoláda, která přináší bohatou krémovou chuť a okamžitý pocit pohody. Čokoláda je dokonale rozpustná v horkém mléce. Strouhaná čokoláda na pití Callebaut Ground Chocolate kombinuje jedinečnou chuť belgické čokolády a jednoduchou aplikaci v gastronomii.

Hodnocení: Nehodnoceno

Cena

Prodejní cena se slevou

Prodejní cena 299,00 Kč

Sleva

[Dotaz na produkt](#)

Popis

Jemná strouhaná bílá čokoláda Ground Chocolate je 100% belgická čokoláda, která přináší bohatou krémovou chuť a okamžitý pocit pohody. Čokoláda je dokonale rozpustná v horkém mléce. Strouhaná čokoláda na pití Callebaut Ground Chocolate kombinuje jedinečnou chuť belgické čokolády a jednoduchou aplikaci v gastronomii.

Plná, bohatá chuť 100% čokolády. Jeden šálek denně obsahuje dostatek kakaových flavanolů - zachovaných přirozenou cestou prostřednictvím velmi jemného zpracování kakaových bobů, které zlepšují vaši náladu a přinášejí pozitivní energii.

Koupí strouhané čokolády Callebaut Ground Chocolate podporujete místní farmáře a trvale udržitelné pěstování kaka. Boby pro tuto čokoládu jsou nakupovány přímo od farmářských družstev ze západní Afriky, která zaručují spravedlivé ceny pro malé zemědělce. Vzdělávací programy a školy učí farmáře pěstovat lepší a ziskovější kakao - inspirují tak další generaci farmářů.

Složení: cukr, sušené plnotučné mléko, kakaové máslo, sójový lecitin. Minimální obsah kaka 20,6 %.

Balení: dóza 1 kg

Dávkování: 35 - 50 gramů (1,5 - 2 odměrky) strouhané čokolády na 200 ml mléka. Z jedné dózy (1 kg) strouhané čokolády je možné vyrobit 4-6 litrů horké čokolády. V každé dóze je odměrka pro snadnější přípravu horké čokolády.

Výživové údaje na 100 g: energetická hodnota 2236 kJ (534 kcal); tuky 29,4 g (z toho nasycené mastné kyseliny 17,8 g); sacharidy 59,7 g (z toho cukry 59,7 g); bílkoviny 7,4 g; sůl 0,26 g.