

Hořká čokoláda do fontány Callebaut 1 kg



Hořká čokoláda do fontány Callebaut 1 kg



Hořká čokoláda do fontány Callebaut v rozvažovaném balení 1 kg - pro dokonalý zážitek a bezproblémový provoz čokoládové fontány doporučujeme použití luxusní belgické čokolády Callebaut.

Hodnocení: Nehodnoceno

Cena

Prodejní cena se slevou

Prodejní cena 280,00 Kč

Sleva

[Dotaz na produkt](#)

Popis

Hořká čokoláda do fontány Callebaut v rozvažovaném balení 1 kg - pro dokonalý zážitek a bezproblémový provoz čokoládové fontány doporučujeme použití luxusní belgické čokolády Callebaut. Lze použít i jiné druhy čokolády, ale ochudíte se tím o jedinečnou chuť a vůni belgické čokolády, která je považována za nejlepší na světě. Je dodávána ve formě pecek s označením "Callets™" pro snadnou manipulaci a rozpouštění.

Čokolády určené pro použití v čokoládové fontáně mají výjimečné vlastnosti a lépe tečou, než jiné druhy čokolády. Jsou tekuté už při teplotě asi 33 °C. Je to dáno vyšším obsahem kakaového másla, které je v běžných čokoládách nahrazováno rostlinnými tuky a pro použití v čokoládové fontáně je třeba běžnou čokoládu upravovat do patřičné konzistence přidáním oleje.

To při malých zkušenostech s přípravou čokolády pro fontánu může vést ke zničení celého připravovaného množství čokolády. Použitím nevhodné nebo nevhodně namíchané čokolády může být čokoládová fontána také nevratně poškozena.

Čokoláda Callebaut pro čokoládové fontány může být použita ve všech značkách čokoládových fontán. Při přípravě dodržujte návod na obsluhu fontány a mějte na paměti, že čokoláda by se neměla nikdy zahřát na více než cca 50 °C a nesmí se do ní dostat voda, mléko, máslo (pouze kakaové máslo), smetana a další tekutiny (kromě rostlinného oleje neutrální chuti). Pokud něco z toho nastane, čokoláda zhoustne a nebudete ji ve fontáně moci použít. Při rozpouštění je důležité postupovat pomalu a čokoládu míchat.

Složení: kakaová hmota, cukr, kakaové máslo, emulgátory: **sójový** lecitin, přírodní vanilka. Může obsahovat **mléko**.

Obsah kaka: 57,6 %

Rozvažované balení: pecky Callets™ v sáčku 1 kg

Označení: CHD-N811FOUNNV

Země původu: Belgie

Výrobce: Barry Callebaut N.V.

Hořká čokoláda do fontány Callebaut 1 kg

Výživové údaje na 100 g: energetická hodnota 2406 kJ (575 kcal); tuky 41 g (z toho nasycené mastné kyseliny 25 g); sacharidy 42 g (z toho cukry 40 g); bílkoviny 4,8 g; sůl 0,01 g.

Nevystavujte výroběmu slunečnímu záření, skladujte na suchém místě bez vůně a pachů, při teplotě 12-18°C a relativní vlhkosti do 70%.