

Hořká čokoláda do fontány Callebaut 2,5 kg



Hořká čokoláda do fontány Callebaut 2,5 kg



Hořká čokoláda do fontány Callebaut v balení 2,5 kg s označením CHD-N811FOUNNV - pro dokonalý zážitek a bezproblémový provoz čokoládové fontány doporučujeme použití luxusní belgické čokolády Callebaut.

Hodnocení: Nehodnoceno

Cena

Prodejní cena se slevou

Prodejní cena 699,00 Kč

Sleva

[Dotaz na produkt](#)

Popis

Hořká čokoláda do fontány Callebaut v balení 2,5 kg s označením CHD-N811FOUNNV - pro dokonalý zážitek a bezproblémový provoz čokoládové fontány doporučujeme použití luxusní belgické čokolády Callebaut. Lze použít i jiné druhy čokolády, ale ochutnáte 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.

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

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

Šokoláda Callebaut pro šokoládové fontány může být použita ve všech značkách šokoládových fontán. Při přípravě dodržujte návod na obsluhu fontány a mějte na paměti, že šokoláda 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, šokoláda zhoustne a nebudete ji ve fontáně moci použít. Při rozpouštění je důležité postupovat pomalu a šokoládu míchat.

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

Obsah kaka: 57,6 %

Balení: pecky Callets™ v sáčku 2,5 kg

Označení: CHD-N811FOUNNV

Země původu: Belgie

Výrobce: Barry Callebaut N.V.

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