

## Tmavá strouhaná ?okoláda Callebaut 1 kg



Tmavá strouhaná ?okoláda Callebaut 1 kg



Jemná strouhaná ?okoláda Callebaut Ground Chocolate je 100% belgická ?okoláda, jemná zpracována na plnou a intenzivní chuť. ?okoláda je dokonale rozpustná v horkém mléce.

Hodnocení: Nehodnoceno

### **Cena**

Prodejní cena se slevou

Prodejní cena 299,00 Kč

Sleva

[Dotaz na produkt](#)

### Popis

Jemná strouhaná ?okoláda Callebaut Ground Chocolate je 100% belgická ?okoláda, jemná zpracována na plnou a intenzivní chuť. ?okoláda je dokonale rozpustná v horkém mléce. Strouhaná ?okoláda na pití Callebaut Ground Chocolate kombinuje jedinečnou chuť belgické ?okolády a jednoduchou aplikaci v gastronomii.

Plná, bohatá chuť 100% ?okolády. Jeden šálek denně obsahuje dostatek kakaových flavanolů - zachovaných p?irozenou cestou

prostřednictvím velmi jemného zpracování kakaových bobů, které zlepšují vaši náladu a přináší 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:** kakaová hmota, cukr, kakaový prášek se sníženým obsahem tuku. Může obsahovat mléko.

Minimální obsah kaka 50,1 %.

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 2049 kJ (500 kcal); tuky 27 g (z toho nasycené mastné kyseliny 17 g); sacharidy 51 g (z toho cukry 48 g); bílkoviny 6 g; sůl 0,01 g.