

Produktbezeichnung	Beschreibung	Geeignet für	Kakao% (1)	Saccharose%	Kakaobutter%	Gesamtfett%	Siebung in mm	Zusätze	Standardgebilde pro Lieferform		als Schokoladenbestandteil	Dekorieren	Aromatisieren
									20kg-Sack	25kg-Sack			
Verbrauchsfrist in Wochen									78	78			
Lagertemperatur in °C									15-20	15-20			
Gebinde pro Palette									20	30			
<b>Crumb</b>													
Milk Choco Crumb	Pasteurisierte, unter Vakuum getrocknete und zu Pulver gemahlene Mischung aus Milch, Zucker und Kakaomasse. Sahnige Karamellnote. Verbrauchsfrist: 52 Wochen	Schokolade	13.1	44.8	7.4	18.0				106611	✓		
Milk Choco Crumb 37 UTZ	Pasteurisierte, unter Vakuum getrocknete und zu Pulver gemahlene Mischung aus Milch, Zucker und Kakaomasse. Sahnige Karamellnote. Verbrauchsfrist: 52 Wochen	Schokolade	6.5	55.7	3.7	12.0				107271	✓		
<b>Schokoladenpulver</b>													
Schokoladenpulver 59	Kräftiges Schokoladenpulver, sehr feine Pulvergranulation.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Eiswaren Pulver & Grundstoffe Cerealien	57.4	40.7		18.1	0.9			105876		✓	✓
Schokoladenpulver 59 UTZ										107530			
Schokoladenpulver 45 A	Hellbraune Farbe, sehr schokoladiges Aroma, sehr feine Pulvergranulation.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Eiswaren Pulver & Grundstoffe Cerealien	44.2	54.4		18.1	0.9	Aroma		105630		✓	✓
Schokoladenpulver 45 A UTZ										105875			
Schokoladenpulver 45 UTZ	Hellbraune Farbe, sehr schokoladiges Aroma, sehr feine Pulvergranulation.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Eiswaren Pulver & Grundstoffe Cerealien	44.2	54.4		18.1	0.9			106921		✓	✓

(1) % Kakao: Prozent Kakao-Trockenmasse  
 Alle Schokoladenpulver enthalten kein Lecithin.  
 A = Aroma

Deklarations- und Sortimentsänderungen vorbehalten. 09/2017

Produktbezeichnung	Beschreibung	Geeignet für	Kakao% (1)	Saccharose%	Kakaobutter%	Gesamtfett%	Siebung in mm	Zusätze	Standardgebilde pro Lieferform		als Schokoladenbestandteil	Dekorieren	Aromatisieren
									20kg-Sack	25kg-Sack			
Verbrauchsfrist in Wochen									78	78			
Lagertemperatur in °C									15-20	15-20			
Gebinde pro Palette									20	30			
<b>Kakaopulver</b>													
Kakaopulver Elena 20 / 22%	Rot-braunes Kakaopulver.	Schokolade Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Eiswaren Pulver & Grundstoffe Cerealien			21.0	21.0				105652	✓	✓	✓
Kakaopulver Elena 20 / 22% UTZ										105653			
Kakaopulver Elena 10 / 12 %	Rot-braunes, fettreduziertes Kakaopulver.	Schokolade Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Eiswaren Pulver & Grundstoffe Cerealien			11.0	11.0				105644	✓	✓	✓
Kakaopulver Elena 10 / 12% UTZ										105645			
Kakaopulver D11B 10 / 12%	Sehr dunkle Farbe und extrem herb. Fettreduziertes Kakao-pulver.	Schokolade Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Eiswaren Pulver & Grundstoffe Cerealien			11.0	11.0				1072303	✓	✓	✓
Kakaopulver D11B 10/12% UTZ										105669			

(1) % Kakao: Prozent Kakao-Trockenmasse  
 Alle Schokoladenpulver enthalten kein Lecithin.  
 A = Aroma

Deklarations- und Sortimentsänderungen vorbehalten. 09/2017