



MILK CHOCO CRUMB



Verwendung

- ✓ Schokolade
- ✓ Füllungen

Vorteile

- ✓ Geschmacksgebende Komponente (Rahm-Karamell)
- ✓ Einfache Lagerung
- ✓ Einfache Verarbeitung
- ✓ GMO frei

Labels

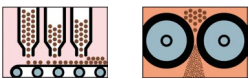


Allergene

keine

Verarbeitung

Verwendung in Couverturen und Füllungen:
Zutaten mischen und anschliessend je nach
gewünschter Feinheit walzen



Lagerbedingungen

Kühl und trocken lagern
15–20°C (59–68°F)

Was ist Milk Choco Crumb?

Milk Choco Crumb ist eine Mischung aus Milch, Zucker und Kakao-
masse. Die Masse wird pasteurisiert, unter Vakuum getrocknet und
anschliessend zu einem Pulver gemahlen. Es wird vorwiegend in der
Schokoladenherstellung eingesetzt.

Die Verwendung von Milk Choco Crumb anstelle von Milchpulver
verleiht der Milkschokolade eine sahnige Karamellnote. Diese
Geschmacksrichtung trifft heute mehr denn je den aktuellen Trend.

Die Herstellung von Choco Crumb zielte ursprünglich darauf ab, die
Milchfeststoffe in einer stabilen Form über lange Zeiträume zu konser-
vieren. Nebst dem Aspekt der Konservierung wurde dabei das unver-
gleichliche Rahm-Karamell-Aroma erschaffen.

Milk Choco Crumb ersetzt einen Teil des Milchpulvers, Kakaos und
Zuckers in der Rezeptur einer Schokolade. Die Menge ist dabei abhän-
gig vom angestrebten Geschmacksprofil.



Artikel-Nr.	Produktebezeichnung	Kakao %	Milch %	Zucker %	Haltbarkeit	Lieferform
106611	Milk Choco Crumb 42	13.1	41.7	44.9	52 Wochen nach Produktion	25kg Sack
107271	Milk Choco Crumb 37	6.5	36.5	55.8	52 Wochen nach Produktion	25kg Sack

Wünschen Sie eine individuelle Beratung? Kontaktieren Sie uns für weitere Informationen:

Chocolat Frey AG
Bresteneggstrasse 4
CH-5033 Buchs
industrie@chocolatfrey.ch

Für mehr Infos besuchen Sie unsere Webseite:
<http://b2b.chocolatfrey.com>

