



POUDRES DE CHOCOLAT



Applications

- ✓ Produit laitiers
- ✓ Confiserie
- ✓ Pâtisserie & Dessert
- ✓ Produit glaces
- ✓ Pâtisserie de conservation
- ✓ Poudres & matières premières
- ✓ Céréales

Avantages

- ✓ Déclaration comme poudre de chocolat suisse
- ✓ Application polyvalente
- ✓ Traitement facile

Labels



Allergènes

Le produit peut contenir des noisettes, du lait et du soja.

Traitement

Par exemple dans l'industrie laitière: Mélanger au lait avant la pasteurisation. La quantité habituelle de poudre de chocolat dans une recette est comprise entre 4% et 8%, en fonction de l'intensité souhaitée.

Informations de stockage

À conserver dans un endroit frais et sec
15–20°C (59–68°F)

Poudre de chocolat

Notre chocolat suisse délicatement fondant existe également en poudre. Disponible dans une variante plus noire et une douce variante florale avec une note prononcée de vanille.

Notre poudre de chocolat est surtout utilisé dans les laiteries. Les principaux domaines d'utilisation sont les boissons lactées au chocolat, suivies des yaourts, des desserts à base de lait, des flans, des mousses au chocolat et de bien d'autres choses encore.

Contrairement à l'utilisation du poudre de cacao pur, le poudre de chocolat permet d'obtenir un profil de saveur de qualité supérieure dans le produit final, ce qui présente également des avantages pour le marketing: Outre le fait qu'il s'agit de chocolat, il est également possible de mettre la provenance de «Suisse» en évidence.



No. d'article	Désignation du produit	Cacao %	Sucre %	Matières grasses total %	Durée de conservation	Emballage
105876	Poudre de chocolat 59	57.4	40.7	18.1	78 semaines après production	20kg Sac
107530	Poudre de chocolat 59 UTZ	57.4	40.7	18.1	78 semaines après production	20kg Sac
105630	Poudre de chocolat 45 A	44.2	54.4	18.1	78 semaines après production	20kg Sac
105875	Poudre de chocolat 45 A UTZ	44.2	54.4	18.1	78 semaines après production	20kg Sac
106921	Poudre de chocolat 45 UTZ	44.2	54.5	18.1	78 semaines après production	20kg Sac

Vous souhaitez profiter de conseils personnalisés? N'hésitez pas à nous contacter pour de plus amples informations.

Chocolat Frey AG
Bresteneggstrasse 4
CH-5033 Buchs
industrie@chocolatfrey.ch
Tel. +41 62 836 26 26

Veillez consulter notre site internet pour plus d'informations:
<http://b2b.chocolatfrey.com>

