



HEUMILCH COUVERTURE



Verwendung

- ✓ Confiserie
- ✓ Pâtisserie & Dessert
- ✓ Eiswaren
- ✓ Dauerbackwaren
- ✓ Molkereiprodukte
- ✓ Cerealien

Vorteile

- ✓ Starkes Marketing-Argument
- ✓ Vielseitige Verwendung
- ✓ Einfache Verarbeitung
- ✓ Nur natürliche Aromen

Allergene

Das Produkt kann Gluten, Ei, Haselnüsse, Mandeln und Spuren anderer Schalenfrüchte (Nüsse) enthalten.

Verarbeitung

Auflösen bei	Vorkristallisation	Verarbeitung
40-45°C (104-114°F)	27-28°C (80.6-82.4°F)	29-30° (84.2-86°F)



Lagerbedingungen

Kühl und trocken lagern
10-15°C (50-59°F)

Die herausragende Qualität der Heumilch

Heumilch basiert auf der natürlichen Ernährung der Kühe. Die Milchkühe weiden im Sommer auf der Alp saftiges Gras, frische Kräuter und Blumen. Im Winter werden sie mit Heu und mineralstoffreichem Getreideschrot gefüttert. Auf die Fütterung von Silage aus vergorenem Gras und Mais wird gänzlich verzichtet.

Die traditionelle Heuwirtschaft wirkt sich positiv auf die Natur aus und trägt nachhaltig zum Schutz der Umwelt und der Artenvielfalt bei. Dieser Pflanzenreichtum sorgt für aromatisches Heu und damit für ein natürliches und schmackhaftes Aroma der Heumilch.

Die Heumilch ist somit ein besonderer Rohstoff zur Herstellung von Couverture. Naturbewusste Liebhaber von Schokolade schätzen deren natürlichen, aromatischen Geschmack.

Zusammen mit auserlesenen Kakaobohnen und anderen hochwertigen Rohstoffen, der hauseigenen Rezeptur und dem sorgsam Conchieren der Schokoladenmasse entsteht mit der Heumilch-Couverture ein Premiumprodukt des Traditionshauses Chocolat Frey.



Artikel-Nr.	Produktebezeichnung	Kakao %	Milch %	Gesamtfett %	Viskosität	Haltbarkeit	Lieferform
106293	Heumilch Couverture Rondini	36.4	14.1	36.0		78 Wochen nach Produktion	5kg Karton
105771	Heumilch Couverture gebrochen					40 Wochen nach Produktion	20kg 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>

