



CARAMBA 35/16



Verwendung

- ✓ Confiserie
- ✓ Patisserie & Dessert
- ✓ Eiswaren
- ✓ Dauerbackwaren
- ✓ Backwaren
- ✓ Cerealien

Applikationen

- ✓ In Form giessen
- ✓ Hohlartikel giessen
- ✓ Eintauchen
- ✓ Sprühen
- ✓ Überziehen
- ✓ Ganache herstellen
- ✓ Dragieren

Vorteile

- ✓ Einfache Verarbeitung
- ✓ Hervorragend geeignet zur Herstellung von knackigen Pralinen, feinsten Überzügen von Patisserie- und Confiserie-Artikeln sowie für alle Arten von Eis-creationen, Dauerbackwaren und Riegeln

Labels



Lieferformen



Rondini
(5kg Karton)



100g Tafeln
(15kg Karton)



Flüssig
(in beheizbaren Mehrwegcontainer)

Verarbeitung

Auflösen bei	Vorkristallisation	Verarbeitung
40-45°C	28-29°C	29-30°C

Viskosität



Lagerbedingungen

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

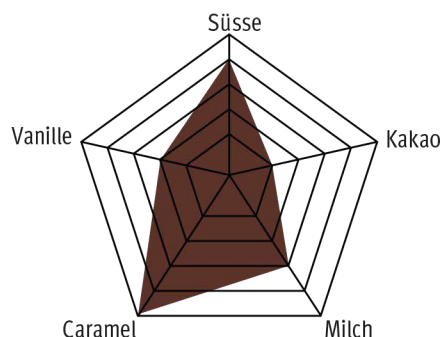
Das Caramel-Erlebnis

Bei dieser neuen Caramel-Couverture geht das Aroma durch die Decke. Caramba ist geprägt durch seinen üppigen Reichtum an feinstem Rahm-Caramel.

Die Zunge, der Gaumen und die Nase werden betörend verwöhnt mit einem Geruch und Geschmack von frischem Rahm- und intensivem Caramel. Der lange Abgang wird unterstützt durch eine milde, leicht herbe Kakaonote.

Der delikate Biss, der hervorragende Geschmack und die aussergewöhnlich fröhliche Farbe machen aus jeder Kreation ein Genuss-Erlebnis. Caramba ist eine Schokolade für Caramelliebhaber mit Bernstein-goldener Farbe.

Aroma-Profil:



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

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

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

