



GRACILE 38/20



Verwendung

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

Applikationen

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

Vorteile

- ✓ Auslobung als 'Schweizer Milch-Schokolade'
- ✓ Vielseitige Verwendung, einfache Verarbeitung
- ✓ Sehr tiefer Zuckergehalt (nur 12.3% Zucker resp. 24% Kohlenhydrate) – erlaubt auch in Kombinationen mit zuckerhaltigen Komponenten vielfach noch die Auslobung 'Zucker reduziert'
- ✓ Alternative Deklarationsmöglichkeiten für Inulin: Zichorienwurzel-Extrakt oder -Faser

Labels



Lieferformen



100g Tafeln
(15kg Karton)



Flüssig
(in beheizbaren
Mehrwegcontainer)

Verarbeitung

Auflösen bei	Vorkristallisation	Verarbeitung
40-45°C	26-27°C	29-30°C

Viskosität



Lagerbedingungen

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

Weniger Zucker, gleicher Genuss

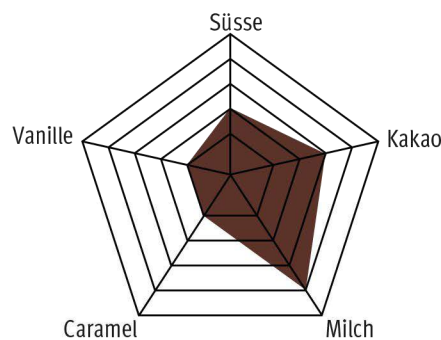
Die zart schmelzende Schweizer Milch-Schokolade ist neu in einer stark zuckerreduzierten Variante erhältlich. Entsprechend des Trends nach gesunder Ernährung, bevorzugen Konsumenten vermehrt Nahrungsmittel mit reduziertem Zuckergehalt. Zur Transparenz für die Konsumenten wurden hierfür gesetzliche Grundlagen geschaffen.

Die gesetzlich vorgeschriebene Mindestanforderung für eine Zuckerreduktions-Deklaration bei einem bestehenden Produkt liegt bei -30% Zucker zur bisherigen Variante. Die Milch-Couverture Gracile erfüllt nicht nur diese Mindestanforderung, sondern geht einen grossen Schritt darüber hinaus. Gracile enthält noch etwa 12% Zucker. Gegenüber traditionellen Milkschokoladen mit etwa 50% Zucker, ist dies eine Zuckerreduktion von über 75%. Dies eröffnet zahlreiche Möglichkeiten.

Die Milch-Couverture eignet sich besonders gut im Bereich der kombinierten Schokoladenprodukte, wie beispielsweise als Überzug bei Waffeln, Riegel, Stängel, Pralinen, Backwaren und Eis, aber auch für Kombinationen mit Dauerbackwaren oder als Überzug für Dragées.

Für eine Verwendung bei reinen Schokoladenprodukten wie Tafeln, Napolitains oder Hohlfiguren, ist eine Mischung mit der Milch-Couverture der vorhergehenden Rezeptur zu empfehlen. Bei einer 50:50 Vermischung wird in der Regel die gesetzliche Mindestanforderung immer noch erreicht.

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>

