



MILK-DARK 44/27



Verwendung

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

Applikationen

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

Vorteile

- ✓ Vielfältige Verschmelzungsmöglichkeiten wie: Reife Sommerfrüchte, Caramel, Gianduja, Nougat, Haselnüsse, Mandeln, Pekan, Fleur de sel, Ingwer, Muskatnuss, Sanddorn, Mandelblüte
- ✓ Hervorragend geeignet zur Herstellung feiner Torten, Tellerdessert und Teegebäck

Labels



Lieferformen



Rondini
(5kg Karton)



100g Tafeln
(15kg Karton)



Flüssig
(in beheizbaren Mehrwegcontainer)

Verarbeitung

Auflösen bei Vorkristallisation Verarbeitung



Viskosität



Lagerbedingungen

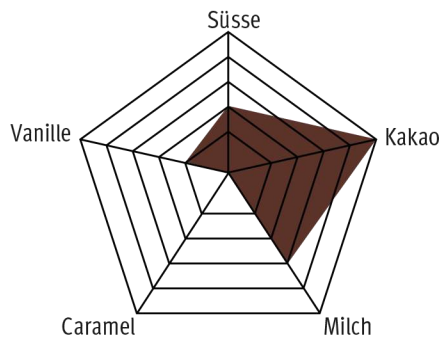
Kühl und trocken lagern, 10-15°C (50-59°F)

Der dunklere Milkschokoladengenuss

Die Milk-Dark besticht durch ihre authentische Milchnote, gepaart mit einem hohen Anteil feinst erlesenem Kakao. Das traditionelle Conchierverfahren verleiht der leidenschaftlichen Edelvollmilch-Couverture ein lang nach klingendes Finale.

Diese neue Kreation entspricht dem Trend nach «gesünderen» dunklen Schokoladen. Schokoladenliebhaber, welche Milkschokoladen mit einer starken Kakaonote und weniger Süsse suchen, finden diese in der Milk-Dark 44/27.

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>

