



# MILK CRUMB BLOND



## Verwendung

- ✓ Schokolade
- ✓ Füllungen

## Vorteile

- ✓ Geschmacksgebende Komponente (Rahm-Karamell)
- ✓ Einfache Lagerung
- ✓ Einfache Verarbeitung
- ✓ GMO frei

## Labels

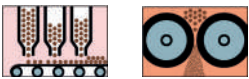


## Allergene

- ✓ Enthält Milch
- ✓ Kann Spuren von Haselnüssen und Mandeln enthalten

## Verarbeitung

Verwendung in Couverturen und Füllungen:  
Zutaten mischen und anschliessend je nach gewünschter Feinheit walzen



## Lagerbedingungen

Kühl und trocken lagern  
15–20°C (59–68°F)

## Was ist Milk Crumb Blond?

Milk Crumb Blond ist eine Mischung aus Milch, Zucker und Kakaobutter. Die Masse wird pasteurisiert, unter Vakuum getrocknet und anschliessend zu einem Pulver gemahlen. Es wird vorwiegend in der Schokoladenherstellung eingesetzt.

Die Verwendung von Milk Crumb Blond anstelle von Milchpulver verleiht der Blond-, Caramel- & Milkschokolade eine sahnige Karamellnote. Diese Geschmacksrichtung trifft heute mehr denn je den aktuellen Trend.

Die Herstellung von Crumb zielte ursprünglich darauf ab, die Milchfeststoffe in einer stabilen Form über lange Zeiträume zu konservieren. Nebst dem Aspekt der Konservierung wurde dabei das unvergleichliche Rahm-Karamell-Aroma erschaffen.

Milk Crumb Blond ersetzt einen Teil des Milchpulvers, Kakaos und Zuckers in der Rezeptur einer Schokolade. Die Menge ist dabei abhängig vom angestrebten Geschmacksprofil.



Artikel-Nr.	Produktebezeichnung	Kakao %	Milch %	Zucker %	Haltbarkeit	Lieferform
108830	Milk Crumb Blond	3	29	68	52 Wochen nach Produktion	25kg 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>

