



# SCHOKOLADENPULVER



## Verwendung

- ✓ Molkereiprodukte
- ✓ Confiterie
- ✓ Pâtisserie & Dessert
- ✓ Eiswaren
- ✓ Backwaren / Dauerbackwaren
- ✓ Pulver & Grundstoffe
- ✓ Cerealien

## Vorteile

- ✓ Deklaration als Schweizer Schokoladenpulver
- ✓ Vielseitige Verwendung
- ✓ Einfache Verarbeitung

## Labels



## Allergene

Das Produkt kann Haselnüsse, Milch und Soja enthalten.

## Verarbeitung

Beispiel Milchindustrie:  
Vor dem Pasteurisieren mit der Milch vermischen.  
Die übliche Rezepturmenge liegt zwischen 4% und 8%,  
je nach gewünschter Intensität.

## Lagerbedingungen

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

## Schokoladenpulver

Unsere zart schmelzende Schweizer Schokolade gibt es auch in Pulverform. Erhältlich in einer dunkleren Variante sowie in einer milderer, blumigen Variante mit einer ausgeprägten Vanille-Note.

Bevorzugt werden unsere Schokoladenpulver in Molkereien eingesetzt. Hauptanwendungen sind allen voran Schokoladen-Milchgetränke, gefolgt von Joghurts, Milch-Desserts, Pudding, Schoko-Mousse und vielem mehr.

Im Gegensatz zum Einsatz von reinem Kakaopulver, kann mit Schokoladenpulver ein qualitativ höherwertiges Geschmacksprofil im Endprodukt erreicht werden. Auch für das Marketing bieten sich einige Vorteile: So kann nebst der Erwähnung, dass es sich um eine Schokolade handelt, auch die Herkunft „Schweiz“ ausgelobt werden.



Artikel-Nr.	Produktebezeichnung	Kakao %	Zucker %	Gesamtfett %	Haltbarkeit	Lieferform
105876	Schokoladenpulver 59	57.4	40.7	18.1	78 Wochen nach Produktion	20kg Sack
107530	Schokoladenpulver 59 UTZ	57.4	40.7	18.1	78 Wochen nach Produktion	20kg Sack
105630	Schokoladenpulver 45 A	44.2	54.4	18.1	78 Wochen nach Produktion	20kg Sack
105875	Schokoladenpulver 45 A UTZ	44.2	54.4	18.1	78 Wochen nach Produktion	20kg Sack
106921	Schokoladenpulver 45 UTZ	44.2	54.5	18.1	78 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>

