



MILK CHOCO CRUMB



Applications

- ✓ Chocolats
- ✓ Crèmes

Avantages

- ✓ Composant exhausteur de goût (caramel à la crème)
- ✓ Stockage facile
- ✓ Traitement facile
- ✓ Sans OGM

Labels

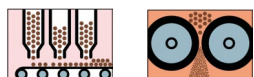


Allergènes

aucun

Traitement

Utilisation dans des couvertures et crèmes
Mélanger les ingrédients et les affiner ensuite selon la finesse souhaitée



Informations de stockage

À conserver dans un endroit frais et sec
15–20°C (59–68°F)

Qu'est-ce que le Milk Choco Crumb?

Le Milk Choco Crumb est un mélange composé de lait, de sucre et de masse de cacao. Cette masse est pasteurisée et lyophilisée sous vide avant d'être moulue. Elle est surtout utilisée pour la fabrication du chocolat.

L'utilisation du Milk Choco Crumb pour remplacer le lait en poudre confère une note de caramel crémeux au chocolat au lait. Cette saveur est aujourd'hui plus tendance que jamais.

La fabrication du Choco Crumb visait à l'origine à conserver les substances du lait sous forme solide pendant longues périodes. En plus de l'aspect de conservation, l'arôme incomparable de caramel à la crème a été créé.

Le Milk Choco Crumb remplace une partie du lait en poudre, du cacao et du sucre dans la composition d'un chocolat. La quantité dépend du profil de saveur visé.



No. d'article.	Désignation du produit	Cacao %	Lait %	Sucre %	Durée de conservation	Emballage
106611	Milk Choco Crumb 42	13.1	41.7	44.9	52 semaines après production	25kg Sac
107271	Milk Choco Crumb 37	6.5	36.5	55.8	52 semaines après production	25kg Sac

Vous souhaitez profiter de conseils personnalisés? N'hésitez pas à nous contacter pour de plus amples informations.

Chocolat Frey AG
Bresteneggstrasse 4
CH-5033 Buchs
industrie@chocolatfrey.ch
Tel. +41 62 836 26 26

Veillez consulter notre site internet pour plus d'informations:
<http://b2b.chocolatfrey.com>

