

NEUE BLONDE COUVERTURE



WEISSE SCHOKOLADE MIT KARAMELLISIERTER MILCH

NEKLI 28%

BESCHREIBUNG

Blonde Couverture mit 28% Kakao -
26% Milch

PROFIL

Schmelzende, nappierende Couverture mit intensiven Noten von Milchkaramell, subtilem Biskuitgeschmack und einem Hauch Salz.

GEHALT

Gesamtgehalt Kakaobutter	29%
Gesamtfettgehalt	36,5%
Vollmilchgehalt	20,5%
Zuckergehalt	36,5%

TEMPERIERKURVE

SCHMELZPUNKT 43 / 44°C
VERARBEITUNGS-
TEMPERATUR 27,5 / 29°C

KRISTALISATIONSBEGINN
26 / 27°C

AROMAPROFIL

LAKTISCH
(MILCHKONFITÜRE)
KARAMELL
(GEBRANNTER ZUCKER)
BUTTER
BISKUIT
EIN HAUCH VON SALZ

EMPFOHLENE VERWENDUNGEN

Beschichtung	***
Formen	***
Tafeln	***
Mousse	****
Cremes / Ganaches	****

SENSORISCHES PROFIL

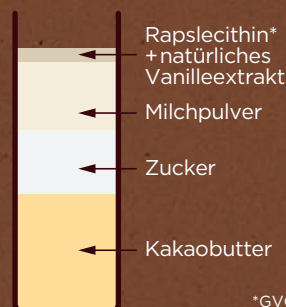


Die blonde Couverture von Villars hat ein **reichhaltiges und ausgewogenes Karamell-Aromaprofil** mit Noten von **Milchkaramell** (Milchkonfitüre), **gebranntem Zucker** (Topping), **Butter** und **Biskuit** sowie einem **Hauch Salz**.

ZUSAMMENSETZUNG

Die Kakaobutter (Fett aus der Kakaobohne) verbessert die Fließfähigkeit der Schokolade und erleichtert das Überziehen. Rapslecithin ist ein natürlicher Emulgator, mit dem die Mischung der Schokoladenzutaten stabilisiert werden kann.

Um die Aromen hervorzuheben, enthalten unsere Schokoladen ein Hauch von natürlicher Vanille.



*GVO-frei

VERPACKUNG

REFERENZ	NAME	BLONDE COUVERTURE	NETTOGEWICHT PRO KARTON	MHD
1709	NEKLI	BLONDE 28%	5kg	12 Monate ab Herstellungsdatum