Kuvertüre Vollmilch hell bio 35% Kakao Platte à 2,5kg

Bezeichnung: Kuvertüre Vollmilch

Beschreibung: 2,5 kg Platte Vollmilch-Schokoladenkuvertüre mit 35% Kakaogehalt, für Backwaren und Pralinen.

Zubereitung: Vollmilch-Schokoladenkuvertüre mit 35% Kakaogehalt für Backwaren, Patisserie und Pralinen.

Zutaten: Rohrohrzucker*, Kakaobutter*, **Vollmilchpulver*** 19%, Kakaomasse*, Vanille-Extrakt*, Kakao: 35% mindestens, Milchbestandteile 19%

* aus kontrolliert biologischem Anbau

Rohkost: Nein
Fairtrade: Nein
Glutenfrei: Nein
Vegan: Nein
Superfood: Nein
Natürlich glutenfrei: Nein
Plastikfrei: Nein
Bio: Ja
Rezeptänderung: Ja
Mehrstückpackung: Diesen Artikel handeln wir in unterschiedlichen Gebindeeinheiten. Die aktuelle Gebindegröße beträgt 2.5kg. Die endgültige Gebindeeinheit entnehmen Sie bitte der Auftragsbestätigung.
Vorteilspackung: Nein

BIO-Kontrollstelle: DE-ÖKO-003

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	2476 kj
Brennwert kj	2410 kj
Brennwert kcal	592 kcal
Brennwert kcal	576 kcal
Fett	41 g
Fett	37.3 g
davon gesättigte Fettsäuren	25 g
davon gesättigte Fettsäuren	22.8 g
Kohlenhydrate	48 g
Kohlenhydrate	53.5 g
davon Zucker	46 g
davon Zucker	52.8 g
Ballaststoffe	2.4 g
Ballaststoffe	1.4 g
Eiweiß	6.5 g
Eiweiß	5.9 g
Salz	0.21 g
Salz	0.18 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
Hühnerei	Nein
Erdnüsse	Nein
Milch	Ja
Sellerie	Nein
Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein

Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Nein
Senf	Nein
Schwefeldioxid und Sulfit	Nein
Weichtiere	Nein
Cashews	Nein
Dinkel	Nein
Gerste	Nein
Hafer	Nein
Hybridstämme	Nein
Kamut	Nein
Macadamia	Nein
Mandeln	Nein
Paranüsse	Nein
Pekanüsse	Nein
Pistazien	Nein
Roggen	Nein
Haselnüsse	Nein
Sesam	Nein
Walnüsse	Nein
Weizen	Nein