

Kuvertüre weiß bio Kakao: 30% Drops 15kg I Neue Qualität

Bezeichnung: Kuvertüre weiß

Beschreibung: Kuvertüredrops weiß mit 30% Kakaoanteil und Bourbon-Vanille für Backwaren und Pralinen.

Zubereitung: Weiße Schokoladenkuvertüre mit 30% Kakaogehalt für Backwaren, Patisserie und Pralinen.

Verzehr: Angesichts der aktuellen Kakaomarkt-Dynamiken könnte unser Sortiment auch Kuvertüren mit Sojalecithin umfassen. Bitte prüfen Sie stets die Zutatenliste auf Ihrer Ware.

Zutaten: Rohrzucker*, Kakaobutter*, **Vollmilchpulver***, Emulgator: **Sojalecithin***, Vanille-Extrakt*, Vanilleschote gemahlen*, Kakao: 30% mindestens

* aus kontrolliert biologischem Anbau

Rohkost: Nein

Fairtrade: Nein

Glutenfrei: Nein

Vegan: Nein

Superfood: Nein

Natürlich glutenfrei: Nein

Plastikfrei: Nein

Bio: Ja

Mehrstückpackung: Diesen Artikel handeln wir in unterschiedlichen Gebindeeinheiten. Die aktuelle Gebindegröße beträgt 15kg. Die endgültige Gebindeeinheit entnehmen Sie bitte der Auftragsbestätigung.

Vorteilspackung: Nein

BIO-Kontrollstelle: DE-ÖKO-003

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	2579 kj
Brennwert kj	2425 kj
Brennwert kcal	616 kcal
Brennwert kcal	580 kcal
Fett	44 g
Fett	38.2 g
davon gesättigte Fettsäuren	27 g
davon gesättigte Fettsäuren	22.9 g
Kohlenhydrate	50 g
Kohlenhydrate	51 g
davon Zucker	49 g
davon Zucker	51 g
Ballaststoffe	0.1 g
Eiweiß	5.1 g
Eiweiß	7.9 g
Salz	0.21 g
Salz	0.25 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 Sulfite	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