



Fèves Coeur de Guanaja P125 Mörk 3 kg

Mörk choklad med minst 80% kakao och 34% kakaosmör. Denna Guanaja är en intensiv choklad för finsmakare. Det är en teknisk choklad av hög kvalitet med en lägre halt kakaosmör. Idealisk för t.ex. glass.

Artikelinformation

Artikelnummer	52131
Artikelnamn	Fèves Coeur de Guanaja P125
Artikeltyp	kolonial
Total hållbarhet, dagar	420
Minsta hållbarhet lev, dagar	140
Enhet	Styck
Ekologiskt ID	N/A
Varumärke	Valrhona
Tillverkare	Valrhona
Ursprungsland	N/A
Tillverkningsland	Frankrike
Tullstatistiskt nummer	1806201000

Instruktion

Mörk choklad med minst 80% kakao och 34% kakaosmör. Denna Guanaja är en intensiv choklad för finsmakare. Det är en teknisk choklad av hög kvalitet med en lägre halt kakaosmör.

Artikelinformation basnivå

EAN	3395320063604
Förpackningstyp	Påse
Artikelbredd, mm	110
Artikeldjup, mm	190
Artikelhöjd, mm	250
Nettovolym, ml	N/A
Bruttovolym, ml	N/A
Nettovikt, gram	3 000
Bruttovikt, gram	3 035
Avrunnen vikt, gram	N/A

Artikelinformation mellannivå

GTIN	3395324063600
Transportförpackning	3x3 kg
Förpackningstyp	Kartong
Förpackningsbredd, mm	210
Förpackningsdjup, mm	350
Förpackningshöjd, mm	290
Nettovikt, gram	9 000
Bruttovikt, gram	9 445

Artikelinformation toppnivå

EAN	N/A
Antal mellannivå per lav	12
Antal lav per pall	3
Antal mellannivå per pall	36
Pallbredd, mm	800
Palldjup, mm	1 200
Pallhöjd, mm	1 020
Nettovikt, gram	324 000
Bruttovikt, gram	365 020

Näringsdeklaration per 100 gram

Energivärde, kcal	530
Energivärde, kj	2 210
Fett, gram	N/A
Varav mättat fett, gram	N/A
Kolhydrater, gram	26
Varav sockerarter, gram	N/A
Protein, gram	14
Salt, gram	N/A

Ingredienser

Kakaoböner, socker, emulgeringsmedel: SOJALECITIN, naturligt vaniljextrakt. Kan innehålla spår av: nötter, mjölk, ägg och gluten.

Notera: Werners Gourmetservice har ambitionen att alltid ge dig rätt information. Förändringar i produktens innehåll kan ske över tid och vi ber dig därför kontrollera informationen på produktens förpackning före användning.