

ČOKOLÁDA GOLD 4x2,5

kg

CHK-R30GOLD-E4-U70



bez DPH 276,10 Kč
s DPH 317,52 Kč/kg

2.5 kg 



Skladem

INFORMACE

Čokoláda GOLD 30,4%

- Mléčná zkaramelizovaná čokoláda.
- Vyvážená karamelová chuť, jemné smetanové tóny, máslová chuť a špetka soli.
- Čokoláda má světlou karamelovou barvu.

Obsah kakaových součástí: 30,4%

Obsah mléčných součástí: 28,3%

Tuk: 37,1%

Hmotnost: 2,5 kg

Použití:

- Pralinky
- Polévání
- Zmrzlina
- Dochucování



ČOKOLÁDA RUBY 4x2,5 kg

CHR-R35RB1-E4-U70



bez DPH 303,50 Kč
s DPH 349,03 Kč/kg

2.5 kg

Skladem

INFORMACE

Čokoláda RUBY 47,3%

- Po hořké, mléčné a bílé je tu nový typ čokolády - RUBY!
- Čokoláda RUBY je vyrobena ze speciálně vypěstovaných červených bobů.
- RUBY je zcela bez přidaných barviv a aromat.
- Chuť RUBY je příjemně osvěžující, ovocná s mírně kyselými tóny.
- Díky RUBY můžete objevit nové možnosti párování čokolády s dalšími ingrediencemi.

Obsah kakaových součástí: 47,3%

Obsah kakaového másla: 29,5%

Obsah mléčných součástí: 26,4%

Tuk: 35,9%

Hmotnost: 2,5 kg

Použití:

- **Drainky**



ČOKOLÁDA BRAZIL HOŘKÁ 4x2,5 kg

CHD-Q68BRA-E4-U70



bez DPH 303,50 Kč
s DPH 349,03 Kč/kg

2.5 +
- kg

Skladem

INFORMACE

Čokoláda SINGLE ORIGIN BRAZIL HOŘKÁ 66,8%

- Čokoláda Origin je vyráběna pouze z kakaových bobů jedné země nebo oblasti.
- Díky tomu má výsledná čokoláda mimořádnou chuť a aroma, které vychází z půdy, klimatu a prostředí, ve kterém kakaové boby rostou.
- Stejně jako u vína se může chuť těchto čokolád s každou sklizní měnit.

Čokoláda BRAZIL HOŘKÁ:

- Má výraznou a intenzivní kakaovou chuť, kterou doplňují tóny tropického ovoce.
- Čokoláda je vyráběna z brazilských odrůd Trinitario a Amazonian Forastera.
- Čokoláda je ve formě malých tmavých peciček.

Obsah kakaových součástí: 66,8%

Obsah tuku: 39,5%

Hmotnost: 2,5 kg

Použití:

- Potahování pralinek
- Odlévání pralinek do forem
- Dekorování
- Mousse
- Zmrzlina
- Omáčky

© Barry Callebaut

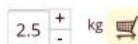


ČOKOLÁDA MADAGASKAR HOŘKÁ 2,5 kg

CHD-Q67MAD-E4-U7C



bez DPH 308,50 Kč
s DPH 354,78 Kč/kg



Skladem

INFORMACE

Čokoláda SINGLE ORIGIN MADAGASKAR HOŘKÁ 67,4%

- Čokoláda Origin je vyráběna pouze z kakaových bobů jedné země nebo oblasti.
- Díky tomu má výsledná čokoláda mimořádnou chuť a aroma, které vychází z půdy, klimatu a prostředí, ve kterém kakaové boby rostou.
- Stejně jako u vína se může chuť těchto čokolád s každou sklizní měnit.

Čokoláda Madagaskar

- Má výraznou avšak zaoblená kakaová chuť s podtóny malin a borůvek
- Čokoláda je vyráběna z bobů z Madagaskaru odrůd Forastero a mixu odrůd Criollo a Trinitario.
- Čokoláda je ve formě malých tmavých peciček.

Obsah kakaových součástí: 67,4%

Obsah tuku: 39,5 %

Hmotnost: 2,5 kg

Použití:

- Potahování pralinek
- Odlévání pralinek do forem
- Dekorování
- Mousse
- Zmrzlina
- Omáčky