



CHOCKEX NON TEMP PREMIUM MÖRK SOFT COATING

ÖVERSIKT

Smakar som mörk choklad och är särskilt utvecklad för användning av att täcka tårter och bakverk där man inte behöver det hårda bräck som vår standard Chockex ger. Tillverkad på RSPO-certifierad segregerad palmolja. Utan härdat fett. Fri från soja.

Fördelen med Chockex är att den till skillnad från vanlig choklad inte innehåller kakaosmör, vilket gör den lätt att använda då den inte kräver någon temperering.

Läs mer och se hela vårt utbud av Chockex [här!](#)

INGREDIENSER

socker, vegetabilisk olja (palmkärna, raps, shea), vegetabiliskt fett (palm, shea), fettreducerat kakaopulver (15%), emulgeringsmedel solroslecitin, naturlig arom

FÖRPACKNING

Kod
520410

Storlek
12 kg

Produkttyp
Kartong

Antal enheter på lastpallar
36x12

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp	Värde
Energi (kcal)	590.00
Fett (g)	42.00
därav mättat (g)	30.00
Kolhydrater (g)	46.00
därav sockerarter (g)	45.00
Protein (g)	3.00
Natrium (g)	<0.5
motsvarar ca (g salt)	0.01



LAGRING

Torr, rumstemperatur ej över
25°C och max 65%
luftfuktighet.



HÅLLBARHETSTID

365 dagar



PRODUKTTYP

Pellets



ALLERGENER

Kan innehålla spår av mjölk



KATEGORI

Chockex Non Temp, Glasyr &
gelé



SÄRSKILD EGENSKAP

Halal, Kosher, Rain Forrest
Alliance (Kakao), RSPO



FÄRDIG PRODUKT

Kondisbitar, Snackskakor,
Tårta



VARUMÄRKE

Bakels



FUNKTION

Dekoration, Smaksättning