



MÖRK TRYFFEL

ÖVERSIKT

En mörk tryffel med en rik smak av choklad.

Bakels Tryfflar är mångsidiga produkter som kan användas till en mängd olika applikationer. De krämiga tryfflarna finns i åtta olika smaker och färger, alla med rik och god smak. Konsistensen är mjuk och silkeslen. Tryfflarna kan användas som toppning, fyllning och dekoration i alla slags bakverk och konditoriprodukter. **Bakels Tryfflar** är också ett utmärkt val för pralinproduktion.

Dark Truffle finns i en [hård](#) och en [mjuk](#) variant.

Alla våra Tryfflar är tillverkad av certifierad segregerad palmolja och är utan härdad och transfett. Dessutom helt fria från soja.

Se hela utbudet av Tryfflar [här](#).

ANVÄNDNING

För spritsning/stryckning: Optimal temperatur +20 till +25 C.

För täckning: Optimal temperatur +30 till +35 C.

Temperaturen bör inte överstiga +40 C.

INGREDIENSER

vegetabiliskt fett (palm, shea), vegetabilisk olja (raps), socker, fettreducerat kakaopulver, SKUMMJÖLKSpulver, emulgeringsmedel solroslecitin, vanillin

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
536911	6 kg	Hink	

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp	Värde
Energi (kJ)	2,400.00
Energi (kcal)	580.00
Fett (g)	42.00
därav mättat (g)	18.00
Kolhydrater (g)	43.00
därav sockerarter (g)	41.00
Protein (g)	6.50
Natrium (g)	<0.5
motsvarar ca (g salt)	0.13



LAGRING

Svalt och torrt upp till 15°C,
max 65% luftfuktighet.



HÅLLBARHETSTID

365 dagar



PRODUKTTYP

Kräm



ALLERGENER

Mjölk



KATEGORI

Tryffel



SÄRSKILD EGENSKAP

Halal, Kosher, RSPO



FÄRDIG PRODUKT

Bakverk, Brownie, Cupcake,
Dessert, Doughnut, Eclairs,
Fyllningar, Kondisbitar,
Konfektyr, Muffins, No bake,
Petit Choux, Snackskakor



VARUMÄRKE

Bakels



FUNKTION

Dekoration, Smaksättning