



CHOCKEX NON TEMP PREMIUM MÖRK

Smakar som mörk choklad och används till både överdrag och doppling. Tillverkad på RSPO-certifierad segregerad palmolja. Utan härdat fett.

Chockex är ett alternativ till vanlig choklad och kan användas till överdrag, doppling och mycket mer. Den får en fin glans och ett hårt bräck.

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!](#)

**2-0227-11-100-02**

ANVÄNDNING

Smält på varmt vattenbad eller i mikrovågsugn. Temperaturen på den smälta produkten ska ej överstiga +45°C. Produkten ska ej tempereras.

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
520812	12,5 kg		40x12.5kg
520811	25 kg		20x25kg



LAGRING

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



HÅLLBARHETSTID

365 dagar



PRODUKTTYP

Pellets



ALLERGENER

Kan innehålla spår av mjölk



KATEGORI

Chokladmassa



FÄRDIG PRODUKT

Bakverk, Brownie, Cookie, Dessert, Konditori, Tårta, Vetebröd