



BAKELS

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

Bakels

RUBY



Trend alert!

RUBY ON THE RISE

Rubys unika egenskaper har möjliggjort en ny standard för en fjärde typ av choklad efter mörk, mjölk och vit. Med dess unika bäriga och syrliga smak och den rosa färgtonen är Ruby ett spännande val för en mängd olika applikationer som verkligen får dig att sticka ut.

Vi presenterar stolt **Bakels Chockex Premium Ruby** och **Ruby Truffle**. Ett nytt kaxigt komplement till vårt utbud av Chockex och Tryfflar.

Bakels ger dig en produkt med 100% naturliga färger och smakämnen från Ruby kakaomassan. Med Ruby når du kunden som söker efter unika produkter med spännande utseende och smak.

Med sitt "instagramvänliga" utseende har Ruby en given plats i sociala medier.

Med detta kommersiella värde är det givet att **Ruby** är här för att stanna!



**RUBY ÄR HÄR
FÖR ATT STANNA!**



CHOCKEX PREMIUM RUBY

Chockex är ett utmärkt alternativ till vanlig choklad och kan användas för coating, doppning och gjutning och som ger dina bakverk en fin blank yta med ett hårt bräck.

Chockex är en kostnadseffektiv och användarvänlig produkt, lätt att använda eftersom den inte kräver någon temperering. Chockex finns i flera olika smaker och kvaliteter.

Chockex Premium Ruby med sin enastående rosa färg och den exotiska sötsyrliga bäriga smaken får dina produkter att sticka ut bland andra.



RUBY TRUFFLE

BakelsTryfflar kan användas i en mängd olika applikationer. Du kan fylla, toppa och dekorera alla slags konfektyr och bakverk. Ett lysande val även för pralinproduktion. BakelsTryfflar finns i flera smaker och kvaliteter.

RubyTruffle är en silkeslen tryffel färdig att använda, som ger dina produkter en unik touch, utseende och smak.



CHOCKEX & TRYFFEL ÄR UTMÄRKTA VAL FÖR INDUSTRIELL PRODUKTION

CHOCKEX PREMIUM RUBY



Förpackning: 12,5 kg bag. Art nr 521710



Förvaring: Svalt och torrt, (max 15°C, max 65% luftfuktighet)



Hållbarhet: 12 månader.



Användning: Värm i vattenbad eller mikrovågsugn. Temperaturen på den smälta produkten bör inte överstiga +45°C (113F).

RUBY TRUFFLE



Förpackning: 6 kg plasthink. Art nr 537910



Förvaring: Svalt och torrt, (max 15°C, max 65% luftfuktighet)



Hållbarhet: 12 månader.



Användning: För spritsning/strykning: +20 till +25 C. För täckning: +30 till +35 C. Temperaturen bör inte överstiga +45°C (113F).



CU-RSPO SCC-827455



Halal- och Koshercertifierade.

Innehåller certifierad segregerad palmolja i enlighet med Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO).

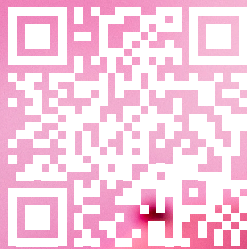
THE NATURAL FOURTH

Ruby är den fjärde typen av choklad efter mörk, mjölk och vit. Den är gjord på Ruby kakaomassa som naturligt framhäver den utsökta bärsmaken och den rosa färgtonen.

Rubys lite syrliga smak med söta fruktiga toner berikar dina bakverk med en lyxig känsla - helt naturligt!



*Läs mer och
hitta inspirerande recept
på vår hemsida*



[BAKELSSWEDEN.SE](https://www.bakelssweden.se)

 **BAKELS**

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

info@bakelssweden.se | www.bakelssweden.se | @bakels.sweden