

SINCE  1828

VAN HOUTEN

CACAO PIONEERS

DOŚWIADCZ NOWEGO UNIWERSUM SMAKÓW BIAŁA CZEKOLADA W PROSZKU DO NAPOJÓW

Najmodniejszy kolor dla wszystkich spragnionych luksusowo kremowej białej czekolady bez kompromisów. Poznaj w 100% prawdziwie czekoladowy smakołyk do sporządzania napojów. Ta zawierająca pochodzące ze zrównoważonych źródeł kakao, opatrzona „czystą etykietą” czekolada w proszku z nutą wanilii poprawi atrakcyjność Twojej oferty.

- 100% CZEKOLADY
- WYTWARZANA Z ZIAREN KAKAOWCA POZYSKIWANYCH W ZRÓWNOWAŻONY SPOSÓB
- DO GORĄCYCH I ZIMNYCH NAPOJÓW
- DOSKONAŁA ZARÓWNO Z MLEKIEM ODZWIĘRCZYM, JAK I ROŚLINNYM
- POLECANA PRZEZ NAJLEPSZYCH SZEFOW KUCHNI I BARISTÓW
- „CZYSTA ETYKIETA”

BIAŁA CZEKOLADA W PROSZKU DO NAPOJÓW VAN HOUTEN

NUMER PRODUKTU VM-54625-V99
NAZWA PRAWNA: Biała czekolada (proszek)

SKŁADNIKI: biała czekolada (proszek) (cukier, **mleko** pełne w proszku, masło kakaowe, **mleko** odtuszczone w proszku, naturalny aromat waniliowy).

DEKLARACJA DOTYCZĄCA WARTOŚCI ODŻYWCZYCH

Energia	100 G
Tłuszcze	2201 kJ / 527 kcal
w tym nasycone	29,1 g
Węglowodany	17,6 g
w tym cukry	54,7 g
Białko	54,7 g
Sól	11,4 g
	0,36 g

OPAKOWANIE

Masa netto na opakowanie	750 g
Pudełko/karton	10
Kartony/paleta	40
Kartony/warstwa	8
Warstwy/paleta	5
Paleta (dł. x sz. x wys.):	120 x 80 x 143 cm
Masa netto palety	300 kg
Masa brutto palety	363 kg

PUDEŁKO KARTONOWE Z KODEM EAN 7340161403740

OPAKOWANIE ZEWNĘTRZNE Z KODEM EAN 27340161403744

DOZOWANIE:

35 g w 200 ml wybranego mleka (maks. 70°C).
Rozpuścić proszek w gorącej wodzie, aby uzyskać pastę,
a następnie dodać spienione lub zimne mleko.



PRZECHOWYWANIE: Przechowywać w oryginalnym opakowaniu w chłodnym, suchym magazynie i z dala od materiałów wydzielających zapachy. Temperatura nie powinna przekraczać 25°C. Wilgotność nie powinna przekraczać 70% wilgotności względnej.

OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA: 18 miesięcy od daty produkcji pod warunkiem przechowywania w zalecanych warunkach.

PROFIL SMAKU

SŁODYCZ	● ● ●
MLECZNOŚĆ	● ○ ○

