

SINCE  1828

VAN HOUTEN

CACAO PIONEERS

DOŚWIADCZ NOWEGO UNIWERSUM SMAKÓW CIEMNA CZEKOLADA W PROSZKU DO NAPOJÓW

Intensywnie ciemna i gorzka z subtelnymi nutami prażenia. To intensywny, 100% czekoladowy napój, bogaty, głęboki i doskonale zrównoważony. Oddaj się czystej czekoladowej rozkoszy, wytwarzanej z kakao pozyskiwanego w sposób zrównoważony.

Może być stosowana zarówno z mlekiem odzwierzęcym, jak i roślinnym.

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



CIEMNA CZEKOLADA W PROSZKU DO NAPOJÓW VAN HOUTEN

NUMER PRODUKTU	VM-54627-V99
NAZWA PRAWNA:	Ciemna czekolada (proszek)

SKŁADNIKI: ciemna czekolada (proszek) (cukier, miazga kakaowa, proszek kakaowy o obniżonej zawartości tłuszczu, masło kakaowe, sól, naturalny aromat waniliowy).

Może zawierać śladowe ilości mleka.

DEKLARACJA DOTYCZĄCA WARTOŚCI

ODŻYWCZYCH	100 G
Energia	2073 kJ / 498 kcal
Tłuszcze	34,9 g
w tym nasycone	21 g
Węglowodany	38,7 g
w tym cukry	35,2 g
Białko	7,3 g
Sól	0,5 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	7340161403726
--------------------------------------	---------------

OPAKOWANIE ZEWNĘTRZNE Z KODEM EAN	27340161403720
------------------------------------------	----------------

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	
KAKAO	● ● ●
SŁODYCZ	● ○ ○

