

SINCE  1828

VAN HOUTEN
CACAO PIONEERS

ZDOBĄDŹ ZŁOTO NOWY SMAK, KTÓRY MUSISZ MIEĆ!

Opracowany przez specjalistów karmelowo-czekoladowy napój w proszku, który przywraca słodkie wspomnienia z dzieciństwa o pysznym karmelu. Opracowany dzięki doskonałej selekcji składników, takich jak karmelizowany cukier i karmelizowane mleko, z charakterystycznymi nutami toffi, masła i śmietanki. Ziarna kakaowe ze zrównoważonych upraw przy wsparciu Fundacji Cocoa Horizons

- SUBTELNA, W 100% KARMELOWA CZEKOLADA Z NUTAMI TOFFI, MASŁA I ŚMIETANKI
- ZIARNA KAKAO ZE ZRÓWNOWAŻONYCH UPRAW
- DO GORĄCYCH I ZIMNYCH NAPOJÓW
- DO SAMÓDZIELNEGO PRZYGOTOWANIA
- PRZETESTOWANE I ZATWIERDZONE PRZEZ BARISTÓW



NOSTALGIA: SMAK KARMELU PRZYWOŁUJE WSPOMNIENIA Z DZIECIŃSTWA



SŁODKI KARMELE TO JEDEN Z KLUCZOWYCH TRENDÓW SMAKOWYCH W GASTRONOMII



CZEKOLADA + KARMELE TO NAJLEPSZE Z DWÓCH ŚWIATÓW



KONSUMENCI SĄ SKŁONNI ZAPŁAĆ NAWET +50% WIĘCEJ ZA CZEKOLADĘ KARMELOWĄ*

*Badania konsumenckie przeprowadzone przez firmę Barry Callebaut w 2016 r. (Wielka Brytania, Francja i Niemcy)



NAPÓJ CZEKOLADOWY W PROSZKU VAN HOUTEN GOLD

NUMER PRODUKTU:	VM-54623-V99
NAZWA PRAWNA:	Czekolada biała (67%) z karmelem (33%) (w proszku)

SKŁADNIKI: Biała czekolada 67% (cukier, masło kakaowe, pełne mleko w proszku, serwatka w proszku (mleko), odtuszczone mleko w proszku, sól), karmel w proszku 30% (odtuszczone mleko w proszku, serwatka w proszku (mleko), cukier, tłuszcz mleczny, naturalny aromat waniliowy), cukier karmelizowany (3%).

DEKLARACJA DOTYCZĄCA WARTOŚCI ODŻYWCZYCH NA 100 G (obliczenia przeprowadzone na podstawie dostępnej obecnie literatury)

Energia	2114 kJ / 505 kcal
Tłuszcze	26 g
w tym nasycone	16 g
Węglowodany	58 g
w tym Cukry	57 g
Białko	9,5 g
Sól	1,06 g

OPAKOWANIA	
Pudełko:	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 7340161402279

OPAKOWANIE ZEWNĘTRZNE Z KODEM EAN 27340161402273

DOZOWANIE
Napój czekoladowy w proszku Van Houten Gold 35 g + 200 ml mleka (70°)



Rozpuść proszek w gorącej wodzie, aby uzyskać pastę, a następnie dodaj spienione mleko.

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

OKRES TRWAŁOŚCI: Od daty produkcji: co najmniej 12 miesięcy.

POZNAJ NASZE
BOSKIE PRZEPISY

