

Kuvertüre Drops Caraibe - 66 % Kakao | Valrhona

Valrhona Kuvertüre Drops Caraibe 66% bieten ein unvergessliches Geschmackserlebnis für alle, die dunkle Schokolade lieben. Mit ihrer ausgewogenen Mischung aus intensiven Kakaonoten und subtilen, fruchtigen Aromen sind diese Kuvertüre Drops ideal für die anspruchsvolle Patisserie und Coniserie. Perfekt zum Schmelzen, Backen und Verfeinern – lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf.

Warum die Valrhona Caraibe Kuvertüre Drops?

- **Hochwertige Zutaten:** Hergestellt aus den besten Trinitario-Kakaobohnen, bieten unsere Kuvertüre Drops höchste Qualität und Reinheit.
- **Ausgewogenes Aroma:** Mit 66% Kakaoanteil bieten die Drops ein harmonisches Zusammenspiel von intensiven Schokoladennoten und feinen, fruchtigen Nuancen.
- **Vielseitige Anwendung:** Ideal zum Schmelzen für Glasuren, Gießen von Pralinen, Verfeinern von Desserts und Backen.

Entdecken Sie die Exzellenz der Caraibe 66% Kuvertüre Drops

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kJ	2340 kJ
Brennwert kcal	565 kcal
Fett	40 g
davon gesättigte Fettsäuren	24 g
Kohlenhydrate	37 g
davon Zucker	34 g
Eiweiß	8 g
Salz	0 g

Allergene

Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose	Ja
Kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten	Ja
kann Soja enthalten	Ja

Sonstige Angaben

Enthält Alkohol	Nein
-----------------	------

Example Company

Zutaten

Kakaobohnen, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: Sonnenblumenlecithine, Naturvanilleextrakt

Inverkehrbringer

Chocolaterie Valrhona SA

Zone Artisanale B.P.40 26600 Tain l` Hermitage Frankreich