

# Kuvertüre Drops Ivoire 35% Kakaoanteil

Für die Herstellung der Valrhona Kuvertüre werden ausschließlich die edelsten Kakaosorten verwendet. Diese werden schonend fermentiert, langsam geröstet und fein vermahlen. Das Conchieren dauert bis zu 3 Tage und ist entscheidend für die Schmelzbildung und den Säureabbau. Viele Gastronomen und Patissiers halten Valrhona für die feinste Kuvertüre-Schokolade.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kJ	2438 kJ
Brennwert kcal	586 kcal
Fett	41 g
davon gesättigte Fettsäuren	25 g
Kohlenhydrate	45 g
davon Zucker	44 g
Eiweiß	8.2 g
Salz	0.23 g

## Allergene

Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja

## Sonstige Angaben

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

## Zutaten

Kakaobutter, **VOLLMILCHPULVER**, Zucker, natürliches Vanilleextrakt, Emulgator: Sonnenblumenlecithine, **GERSTENMALZEXTRAKT**.

## Inverkehrbringer

Example Company

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