



Extra-Bitter Guayaquil mørk sjokolade 64 % 5 kg

Varenummer: 13044 | EPD-nummer: | GTIN: 03073419313822



BARRY CALLEBAUT

INFORMASJONSEIER:
Pals AS

PRODUSENT:
Barry Callebaut

VAREMERKE:
Cacao Barry

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

richard.raanaas@pals.no
<https://www.barry-callebaut.com/>

21 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Cacao Barry

Ingredienser

Kakaomasse (50,5 %), sukker, kakaosmør (13,5 %), kakaomasse Ecuador (2,5 %), emulgator E322 (**soya**), naturlig vaniljearoma.

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Fisk		●
Egg		●
Melk		●
Peanøtter		●
Soya	●	
Nøtter		●
Sesamfrø		●
Selleri		●
Sennep		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

Produktet kan inneholde spor av: **Melk**

- Ja = ingrediensen inngår i oppskriften
- Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	2 394 kJ/ 572 kcal
Fett	42,40 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	25,30 g
Karbohydrat	36,20 g
hvorav	
- Sukkerarter	33,00 g
Protein	6,30 g
Salt	0,01 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Belgia
Opphavsland	Belgia
Varegruppe	Sjokolade, sukker, søtningsstoffer og konfekt
Varenummer	13044
EPD-nummer	
GTIN	03073419313822
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	16.12.2015
Oppdatert dato	28.06.2023

Oppbevaring

Temperatur, min	12 grader (C)
Temperatur, max.	20 grader (C)
Holdbarhet, total	720 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	<i>Ikke oppgitt</i>
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>