



## Dark chunks bakefast 39,1 % 10 kg

Egenskaper Bakestabil sjokolade fra Callebaut. Har en rund og god smak som minner om kuvertsjokoladen. Sjokoladen er varmestabil og tåler høye temperaturer. Den fordeler seg jevnt i deigen/massen. Bruksområde Ideell til alle typer bakverk som boller, muffins, croissanter, kaker og andre konditorprodukter.

Varenummer: 48310 | EPD-nummer: | GTIN: 05410522228076



### INFORMASJONSEIER:

Pals AS

### PRODUSENT:

Barry Callebaut

### VAREMERKE:

Callebaut

### Vil du vite mer om produktet?

#### Ta kontakt på:

[richard.raanaas@pals.no](mailto:richard.raanaas@pals.no)

<https://www.barry-callebaut.com/>

38 produkter i  
databasen

Se flere produkter  
fra Callebaut

## Ingredienser

Sukker, kakaomasse (33 %), kakaosmør, emulgator **soyalecithin**, 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	2 113 kJ/ 505 kcal
Fett	25,90 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	15,50 g
Karbohydrat	60,70 g
hvorav	
- Sukkerarter	58,50 g
Protein	3,90 g
Salt	0,01 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Sjokolade, sukker, søtningsstoffer og konfekt
Varenummer	48310
EPD-nummer	
GTIN	05410522228076
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	07.09.2016
Oppdatert dato	27.06.2023

## 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>