

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

38 produkter i databasen

Se flere produkter fra Callebaut

Ingredienser

Sukker, kakaomasse (33 %), kakaosmør, emulgator **soya**lecithin, naturlig vaniljearoma.

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 23.11.2026

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya	●	
Melk		●
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
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	*Ikke oppgitt*
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	*Ikke oppgitt*

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 23.11.2026