



## 70-30-38 mørk sjokolade 70,5 % 2,5 kg

Fremstilt av en av Europas ledende sjokoladefabrikker og av markedets fineste kvalitetsråvarer. Jevn kvalitet med en utpreget og rik sjokoladearoma. Gir en god smakskontrast i søte desserter, kaker og lignende. Totalt fettinnhold ca. 38 %. Kun fett fra kakaosmør. Leveres som små pletter (linsler) som gjør den enkel å håndtere. Spesielsjokolade, spesielt velegnet til desserter som for eksempel sjokolademousse, og i annen matlaging hvor man ønsker en fyldig og god sjokoladesmak uten å bruke høye doseringer som kan ødelegge konsistensen i det ferdige produktet.

Varenummer: 31220 | EPD-nummer: | GTIN: 05410522456592



### 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

Kakaomasse 70,5 %, sukker, fettreduert kakaopulver, emulgator E322 (soya), naturlig vanilje aroma.

## 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	2 255 kJ/ 539 kcal
Fett	38,90 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	23,30 g
Karbohydrat	30,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	26,00 g
Protein	8,80 g
Salt	0,02 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Belgia
Opphavsland	Belgia
Varegruppe	Sjokolade, sukker, søtningsstoffer og konfekt
Varenummer	31220
EPD-nummer	
GTIN	05410522456592
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	12.11.2015
Oppdatert dato	21.06.2023

## 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>