

823 lys sjokolade 33,6 % 2,5 kg

Fremstilt av en av Europas ledende sjokoladefabrikker av markedets fineste kvalitetsråvarer. Tilpasset "norsk smak". Jevn kvalitet og attraktiv varm farge med en fyldig melkesmak. Totalt fettinnhold ca. 40 %. Hovedsaklig fett fra kakaosmør, noe melkefett. Leveres som små pletter (linser) som gjør den enkel å behandle. Til finere sjokoladearbeide som konfekt (praliner), sjokolade, støping av figurer, overtrekk på kaker, modellering, garnering og annen sprøyting m.m.

Varenummer: 48302 | EPD-nummer: 6854822 | GTIN: 05410522513530

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, kakaosmør, hel**melk**spulver, kakaomasse, emulgator E322 (**soya**), naturlig aroma vanilje.

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		●

● 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	2 357 kJ/ 563 kcal
Fett	36,20 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	21,80 g
Karbohydrat	50,90 g
hvorav	
- Sukkerarter	49,90 g
Protein	7,00 g
Salt	0,21 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	
Opphavsland	Belgia
Varegruppe	Sjokolade, sukker, søtningsstoffer og konfekt
Varenummer	48302
EPD-nummer	6854822
GTIN	05410522513530
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	12.11.2015
Oppdatert dato	23.12.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	12 grader (C)
Temperatur, max.	20 grader (C)
Holdbarhet, total	540 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