



## CW2 hvit sjokolade 26 % 2,5 kg

Fremstilt av en av Europas ledende sjokoladefabriker av markedets beste kvalitetsråvarer. Tilpasset "norsk smak". Jevn kvalitet og fin hvit farge med en fyldig kremaroma. Kan farges med fettløselige konditorfarger og brukes til dekorasjoner. Totalt fettinnhold ca. 34 %. 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: 48402 | EPD-nummer: | GTIN: 05410522515435



### 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, kakaosmør (27,5 %), helmelkspulver, 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		●

● 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	2 338 kJ/ 559 kcal
Fett	33,90 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	20,40 g
Karbohydrat	56,90 g
hvorav	
- Sukkerarter	56,50 g
Protein	6,20 g
Salt	0,22 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Belgia
Opphavsland	Belgia
Varegruppe	Sjokolade, sukker, søtningsstoffer og konfekt
Varenummer	48402
EPD-nummer	
GTIN	05410522515435
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	12.11.2015
Oppdatert dato	03.10.2024

## Oppbevaring

Temperatur, min	12 grader (C)
Temperatur, max.	20 grader (C)
Holdbarhet, total	365 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>