



Mørk overtrekkglasur m/kakao sekk 10 kg

Brukes alene eller sammen med Duxolett til overtrekk av alle typer konditorvarer som skal dyppes i eller overtrekkes med sjokolade. Utmerket til garnering og annen sprøyting. Leveres som pletter i sekker à 10 kg. Smelter lett i munnen uten å henge i ganen. Dette fremhever den særegne, gode og fylldige sjokoladesmaken, ingen fettsmak. Gir sammen med Duxolett en glansfull overtrekksglasur som ikke smitter av. Lavt smelteintervall, spesielt i blanding med Duxolett.

Varenummer: 38010 | EPD-nummer: | GTIN: 17048750380102



PRODUSENT:
Pals AS

VAREMERKE:
Pals

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

richard.raanaas@pals.no
www.pals.no

245 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Pals

Ingredienser

Sukker, herdet vegetabilsk fett (palmekjerneolje), fettreduert kakaopulver (17 %), emulgator (**soyalecithin**, E492), 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: **Nøtter (Cashewnøtter, Hasselnøtter, Makadamianøtter, Mandel, Paranøtter, Pekannøtter, Pistasjønøtter, Valnøtter) og 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	2 300 kJ/ 550 kcal
Fett	36,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	35,00 g
Karbohydrat	50,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	49,00 g
Protein	4,00 g
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Opphavsland	Sverige
Varegruppe	Sjokolade, sukker, søtningsstoffer og konfekt
Varenummer	38010
EPD-nummer	
GTIN	17048750380102
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	12.11.2015
Oppdatert dato	11.05.2023

Oppbevaring

Temperatur, min	16 grader (C)
Temperatur, max.	22 grader (C)
Holdbarhet, total	240 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>