



Lys overtrekksglasur 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. Er det beste råstoff til lys trøffel og ganache, for fremstilling av Sarah Bernhard, Sacher e.l. bakverk. 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 melkesjokolade smaken, ingen fettsmak. Gir sammen med Pachofin Matfett en glansfull overtrekksglasur som ikke smitter av. Lavt smelteintervall, spesielt i blanding med Pachofin Matfett.

Varenummer: 38110 | EPD-nummer: | GTIN: 17048750381109



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, hydrogenert vegetabilsk fett (palmekjerneolje), skummetmelkpulver, fettreduert kakaopulver (5 %), emulgator (solsikkelecithin, E492), aroma vanillin.

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	2 350 kJ/ 562 kcal
Fett	35,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	34,00 g
- Enumettede fettsyrer	0,50 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	0,50 g
Karbohydrat	56,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	55,00 g
Protein	5,50 g
Salt	0,30 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Ophavsland	Sverige
Varegruppe	Sjokolade, sukker, søtningsstoffer og konfekt
Varenummer	38110
EPD-nummer	
GTIN	17048750381109
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	12.11.2015
Oppdatert dato	26.06.2023

Oppbevaring

Temperatur, min	16 grader (C)
Temperatur, max.	20 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>

