



## 811 mørk sjokolade 54,5 % 2,5 kg

Til finere sjokoladearbeide som konfekt (praliner), sjokolade, støping av figurer, overtrekk på kaker, modellering, garnering og annen sprøyting m.m.

Varenummer: 48602 | EPD-nummer: | GTIN: 54105222337598



### 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, sukker, kakaosmør, emulgator E322 (soya), aroma vanilje.

## 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	2 330 kJ/ 535 kcal
Fett	36,10 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	22,60 g
Karbohydrat	46,80 g
hvorav	
- Sukkerarter	43,90 g
Protein	5,00 g
Salt	0,01 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Belgia
Ophavsland	Belgia
Varegruppe	Sjokolade eller sjokoladeerstatning
Varenummer	48602
EPD-nummer	
GTIN	54105222337598
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	06.10.2015
Oppdatert dato	03.10.2024

## 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>