

Dunkle Couverturen

Die dunklen Couverturen von Chocolat Frey werden in der Schweiz aus sorgfältig ausgewählten Kakaobohnen und mit höchster Handwerkskunst hergestellt. Das Aromaspektrum reicht von mild und ausgewogen bis kräftig und intensiv – stets kombiniert mit hervorragendem Schmelzverhalten und stabiler Viskosität, was eine konstante Qualität garantiert.



Zertifizierte Sorten ergänzen das Sortiment.

Produktebezeichnung	Viskosität	Kakao %	Milch %	Saccharose %	Gesamtfett %
Couverture Marmor	●●○○	93.5		4.5	53.7
Couverture Noir 72	●●●○	72.1		26.4	42.0
Couverture Nuance 66	●●●○	67.4		31.1	43.0
Couverture Nerocco 61	●●○○	61.1		37.4	38.0
Couverture Luceria	●●●○	60.7		38.2	38.0
Couverture Nobile 55	●○○○	55.5		43.1	35.0
Couverture extra dünn	●●●○	52.4		46.3	37.0
Couverture 107	●●●○	52.0		46.3	37.0
Couverture Cremant OL	●●●○	51.5		47.8	35.5
Couverture Cremant 50	●●●○	50.8		47.9	35.0
Couverture Gordola	●●●○	50.6	2.0	45.9	36.0
Couverture 248	●●○○	49.0	2.0	47.7	35.0
Couverture 98	●○○○	48.0	3.9	46.8	37.0
Kochschokolade	●○○○	46.0		52.3	29.0
Schokolade Cremant Robust	●●○○	44.1	4.1	48.2	35.0

Wünschen Sie eine individuelle Beratung? Kontaktieren Sie uns für weitere Informationen

Delica AG
Bresteneggstrasse 4
CH-5033 Buchs
info@delica.com
Tel. +41 (0)58 564 60 00

Für mehr Informationen besuchen Sie unsere Webseite:
<http://delica.com>

