

A large industrial stainless steel sifter is shown in a factory setting. The sifter is filled with a thick layer of fine, brown chocolate shavings. The shavings are being processed, with some falling through the mesh. The background features a white tiled wall and various industrial pipes and equipment.

Schokoladenspäne

Produktbezeichnung	Beschreibung	Geeignet für	Kakao% (1)	Saccharose%	Gesamtfett%	Grösse mm (2)	Standardgebinde pro Lieferform									Dekorieren	Aromatisieren	als Zusatz	
							250kg-Big-Bag	110kg-Big-Bag	10kg-Sack	17.1kg-Sack	20kg-Sack	1.5kg-Karton	5kg-Karton	6kg-Karton	7kg-Karton				
Verbrauchsfrist in Wochen							40	40	40	40	40	40	40	40	104				
Lagertemperatur in °C							10-15	10-15	10-15	10-15	10-15	10-15	10-15	10-15	10-15				
Gebinde pro Palette							1	1	40	20	23	160	36	54	54				
Stracciate-Spiène	Hoher Kakaoanteil für einen intensiven Geschmack.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Eiswaren Molkereiprodukte Pulver & Grundstoffe Cerealien	88.0	11.0	70.0	L: 1.5-8.0		10123765									✓	✓	✓
Friletti Noir RA	Hauchdünne, unregelmässig gebrochene Plättchen aus extra dunkler Schokolade.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Eiswaren Molkereiprodukte Pulver & Grundstoffe Cerealien	72.5	26.2	46.0									10123771			✓	✓	✓
Couverture Ecuador Spiène RA	Kakaomasse zu 100% aus Kakaobohnen aus Ecuador, feinstes Edelkakaogeschmack.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Eiswaren Molkereiprodukte Pulver & Grundstoffe Cerealien	65.2	33.6	40.8	L: 1.5-8.0					10004567						✓	✓	✓
Nerocco-Spiène	Kakaomasse zu über 60% aus Edelkacao.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Eiswaren Molkereiprodukte Pulver & Grundstoffe Cerealien	61.0	37.5	37.8	L: 1.5-8.0					10128750						✓	✓	✓
Edelbitter-Spiène OL RA	Ausgeprägte Edelkacao-Note, frei von E-Nummern, ohne Lecithin.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Eiswaren Molkereiprodukte Pulver & Grundstoffe Cerealien	53.6	44.9	33.2	L: <8.0					10129249						✓	✓	✓
Crémant-Spiène OL RA	Guter Kakao-Geschmack, aromatisch bitter. Frei von E-Nummern, ohne Lecithin.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Eiswaren Molkereiprodukte Pulver & Grundstoffe Cerealien	51.5	47.8	34.7	M: <5.0					10129040 (M)						✓	✓	✓
						L: <8.0	10128069 (L)	10126629 (L)											
								10122615 (XL)											
Crémant-Spiène	Guter Kakao-Geschmack, aromatisch bitter.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Eiswaren Molkereiprodukte Pulver & Grundstoffe Cerealien	48.0	50.6	30.6	XL: 1.5-10.0					10127399	10004287				✓	✓	✓	

(1) % Kakao: Prozent Kakao-Trockenmasse
 (2) Grösse mm: Ungefähre Grössenangabe für ca. 80% der Spiène. Einzelne Stücke können in der Grösse abweichen.
 XS = sehr klein / M = mittel / L = gross / XL = sehr gross
 OL = Ohne Lecithin

Deklarations- und Sortimentsänderungen vorbehalten. 11/2021

Produktbezeichnung	Beschreibung	Geeignet für	Kakao% (1)	Saccharose%	Gesamtfett%	Grösse mm (2)	Standardgebände pro Lieferform							Dekorieren	Aromatisieren	als Zusatz			
							250kg-Big-Bag	110kg-Big-Bag	10kg-Sack	17.1kg-Sack	20kg-Sack	1.5kg-Karton	5kg-Karton				6kg-Karton	7kg-Karton	
Verbrauchsfrist in Wochen							40	40	40	40	40	40	40	40	104				
Lagertemperatur in °C							10-15	10-15	10-15	10-15	10-15	10-15	10-15	10-15	10-15				
Gebände pro Palette							1	1	40	20	20	160	36	54	54				
Kochschokolade -Späne	Backstabil und bitter.	"Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Eiswaren Molkereiprodukte Pulver & Grundstoffe Cerealien"	46.1	52.3	28.6	XS: 1.5-4.0 XL: 1.5-10.0"				10004597 (XL)							✓	✓	✓
Kochschokolade -Späne RA											10123413 (XS)	10131388 (XL)							
Schwarzwälder-Späne	Flache Kochschokolade-Flocken / -Raspel.	Pâtisserie & Dessert	46.1	52.3	28.5						10123476	10004176					✓		
Folien-Späne	Dunkle Schokoladen-Späne. Späne sind zu Folienblättern walzbar.	Pâtisserie & Dessert	42.3	34.3	36.8	L: >2.5								10004195			✓		

(1) % Kakao: Prozent Kakao-Trockenmasse
(2) Grösse mm: Ungefähre Grösßenangabe für ca. 80% der Späne. Einzelne Stücke können in der Grösse abweichen.
XS = sehr klein / M = mittel / L = gross / XL = sehr gross
OL = Ohne Lecithin

Deklarations- und Sortimentsänderungen vorbehalten. 11/2021