

Schokoladenspäne



Hergestellt aus echter Schweizer Schokolade, stehen die Schokoladenspäne von Chocolat Frey für verlässliche Qualität und ein reiches Geschmacksprofil. Sie sind vielseitig einsetzbar und eignen sich besonders für Molkereiprodukte wie Glace, Schokoladenmilch oder Desserts. Die Späne gewährleisten eine einfache Verarbeitung und verleihen jeder Anwendung einen unverwechselbaren Schokoladencharakter.

Label-zertifizierte Optionen sind ebenfalls erhältlich.

Produktebezeichnung	Kakao %	Saccharose %	Gesamtfett %	Grösse in mm
Späne Couverture Ecuador	65.2	33.7	41.0	1.5-8.0
Späne Nerocco	61.1	37.4	38.0	1.5-8.0
Späne Edelzartbitter OL	55.9	43.1	34.0	<8.0
Späne Cremant OL M	51.5	47.8	35.0	<5.0
Späne Cremant OL L	51.5	47.8	35.0	<8.0
Späne Cremant OL XL	51.5	47.8	35.0	<10.0
Späne Crémant XL	48	50.7	32.0	1.5-10.0
Späne Kochschokolade XS	46	52.3	29.0	1.5-4.0
Späne Kochschokolade XL	46.5	51.8	29.0	1.5-10.0
Schwarzwälderspäne	46.1	52.4	29.0	
Folienspäne	42.3	34.4	37.0	>2.5

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>

