

Crumb

Die Milk Choco Crumbs werden in der Schweiz aus Milch, Zucker und Kakaomasse hergestellt, pasteurisiert, getrocknet und fein vermahlen. Sie werden hauptsächlich in der Schokoladenherstellung eingesetzt und ersetzen dabei einen Teil von Milchpulver, Zucker und Kakao. So erhalten Schokoladen und Füllungen eine unverwechselbare, cremige Karamellnote. Die Variante Milk Crumb Blond mit Kakaobutter bietet ein helles Profil für blonde und Karamellschokoladen.



Das Sortiment umfasst auch zertifizierte Optionen.

Produktebezeichnung	Kakao %	Saccharose %	Kakaobutter %	Gesamtfett %
Milk Choco Crumb	13.1	44.8	7.4	18.0
Milk Choco Crumb 37	6.5	55.7	3.7	12.0
Milk Crumb Blond	3.0	68.0	3.0	11.0

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>

