



## SENS 255

powdered by  
**LiCAP®**

**Dunkle Schokolade, pulverisiert, zu 100% aus vollständig conchierter dunkler Schokoladenmasse ohne Zusatzstoffe hergestellt. Die Schokolade hat einen Kakaoanteil von 72%.**

### Einsatzmöglichkeiten:

Als Schokolade in:

- Eiskreme
- (TK-) Torten
- Premium-Desserts
- Süßspeisen und Jogurt
- Kuchenmischungen
- Süßwaren

### Ihre Vorteile/Nutzen:

- Einfache und schnelle Methode Schokolade homogen in Flüssigkeiten, Cremes oder Sahnestände zu verteilen
- Das Aufschmelzen von Schokoladen entfällt
- Kräftiger Schokoladengeschmack durch neues, besonders schonendes Herstellungsverfahren
- Sensorische Aufwertung Ihrer Produkte
- Gutes Abschmelzverhalten, dadurch Kühleffekt
- Deklaration: Schokolade
- 100% conchierte dunkle Schokolade

### Produktinformation:

#### Einsatzmenge

Abhängig von Einsatzzweck und Gebiet.

Dosierempfehlung:

Mousse au Chocolat: bis zu 20 % SENS 255

Sachertortenboden: bis zu 17 % SENS 255

#### Verkehrsbezeichnung

Schokoladenpulver

#### Zusammensetzung

Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: Sojalecithin, Aroma.