



SENS 251

powdered by
LiCAP®

Dunkle Schokolade, pulverisiert, zu 100% aus vollständig conchiierter dunkler Schokoladenmasse ohne Zusatzstoffe hergestellt, lakosefrei

Einsatzmöglichkeiten:

Als Schokolade in:

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

Ihre Vorteile/Nutzen:

- laktosefrei
- 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, laktosefrei
100% conchierte dunkle Schokolade

Produktinformation:

Einsatzmenge

Abhängig vom Einsatzzweck und -gebiet.

Dosierempfehlung:

Mousse au Chocolat: bis zu 20 % SENS 251

Sachertortenboden: bis zu 17 % SENS 251

Verkehrsbezeichnung

Laktosefreies Schokoladenpulver

Zusammensetzung Schokolade

Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator:
Lecithin