



SENS 260

powdered by
LiCAP[®]

Dunkles Schokoladenpulver, hergestellt aus Kakaomasse und Zucker mittels des LiCAP-Verfahrens. Das Schokoladenpulver hat einen Kakaomasseanteil von 50%.

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

Produktinformation:

Einsatzmenge

Abhängig vom Einsatzzweck und -gebiet:
Mousse au Chocolat: bis zu 20% SENS 260
Sachertortenboden: bis zu 17% SENS 260

Verkehrsbezeichnung

Schokoladenpulver

Zusammensetzung

Kakaomasse 50%, Zucker 50%