

Kuvertüre Inspiration Erdbeer 37%

Für die Herstellung der Valrhona Kuvertüre werden ausschließlich die edelsten Kakaosorten verwendet. Diese werden schonend fermentiert, langsam geröstet und fein vermahlen. Das Conchieren dauert bis zu 3 Tage und ist entscheidend für die Schmelzbildung und den Säureabbau. Viele Gastronomen und Pâtisiers halten Valrhona für die feinste Kuvertüre-Schokolade.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	2431 kj
Brennwert kcal	584 kcal
Fett	49 g
davon gesättigte Fettsäuren	23 g
Kohlenhydrate	55 g
davon Zucker	55 g
Eiweiß	1.2 g
Salz	0.01 g

Allergene

Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja

Sonstige Angaben

Enthält Alkohol	Nein
-----------------	------

Zutaten

Example Company Zucker, Kakaobutter 37,9%, Erdbeerpulver 14,2%, Emulgator: Sonnenblumenlecithine, **MILCH**, (Hergestellt in

einem Betrieb, der **MILCH** verwendet), **GLUTEN, SCHALENFRÜCHTE** Kann Spuren von **SOJA** enthalten.

Inverkehrbringer

Chocolaterie Valrhona SA
Zone Artisanale B.P.40 26600 Tain l`Hermitage Frankreich