

Kuvertüre Drops Ivoire - 35% Kakao | Valrhona

Valrhona Kuvertüre Drops Ivoire 35% sind eine wahre Delikatesse für Liebhaber weißer Schokolade. Mit ihrer cremigen Konsistenz und dem feinen Vanillearoma bieten diese Drops ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis. Ideal zum Schmelzen, Backen und Verfeinern – bringen Sie Ihre kulinarischen Kreationen auf ein neues Level.

Warum Valrhona Ivoire Kuvertüre Drops?

- **Erstklassige Zutaten:** Hergestellt aus hochwertigen Kakaobutter und sorgfältig ausgewählten Zutaten, garantieren die Ivoire 35% Kuvertüre Drops höchste Qualität.
- **Feines Aroma:** Die zarte Vanillenote und die cremige Textur machen diese Schokolade zu einem unvergleichlichen Genuss.
- **Vielseitige Verwendung:** Perfekt zum Schmelzen, für Glasuren, Mousse, Cremes und zum Backen.

Entdecken Sie die Raffinesse der Ivoire Kuvertüre Drops

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	2456 kj
Brennwert kcal	590 kcal
Fett	40 g
Kohlenhydrate	53 g
davon Zucker	47 g
Eiweiß	5.2 g
Salz	0.2 g

Allergene

Kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten	Ja
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja

Sonstige Angaben

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

Zutaten

Zucker, Kakaobutter, **VOLLMILCHPULVER**, Emulgator: **SOJALECITHIN**, Naturvanilleextrakt

Inverkehrbringer

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