

Kuvertüre Drops Ivoire 35% Kakaoanteil

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 Pâtisseries halten Valrhona für die feinste Kuvertüre-Schokolade.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	2438 kj
Brennwert kcal	586 kcal
Fett	41 g
davon gesättigte Fettsäuren	25 g
Kohlenhydrate	45 g
davon Zucker	44 g
Eiweiß	8.2 g
Salz	0.23 g

Allergene

Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja

Sonstige Angaben

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

Zutaten

Kakaobutter, **VOLLMILCHPULVER**, Zucker, natürliches Vanilleextrakt, Emulgator: Sonnenblumenlecithine, **GERSTENMALZEXTRAKT**.

Inverkehrbringer

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