

## Tmavá strouhaná ?okoláda Callebaut 1 kg



Tmavá strouhaná ?okoláda Callebaut 1 kg



Jemná strouhaná ?okoláda Callebaut Ground Chocolate je 100% belgická ?okoláda, jemná zpracována na plnou a intenzivní chuť. ?okoláda je dokonale rozpustná v horkém mléce.

Hodnocení: Nehodnoceno

### Cena

Prodejní cena se slevou

Prodejní cena 329,00 Kč

Sleva

[Dotaz na produkt](#)

Výrobce [Callebaut](#)

### Popis

Jemná strouhaná ?okoláda Callebaut Ground Chocolate je 100% belgická ?okoláda, jemná zpracována na plnou a intenzivní chuť. ?okoláda je dokonale rozpustná v horkém mléce. Strouhaná ?okoláda na pití Callebaut Ground Chocolate kombinuje jedinečnou chuť belgické ?okolády a jednoduchou aplikaci v gastronomii.

Plná, bohatá chuť 100% ?okolády. Jeden šálek denně obsahuje dostatek kakaových flavanolů - zachovaných p?irozenou cestou prost?ednictvím velmi jemného zpracování kakaových bobů, které zlepšují vaši náladu a p?ináší pozitivní energii.

Koupí strouhané ?okolády Callebaut Ground Chocolate podporujete místní farmáře a trvale udržitelné p?stování kaka. Boby pro tuto ?okoládu jsou nakupovány p?ímo od farmářských družstev ze západní Afriky, která zaručují spravedlivé ceny pro malé zemědělce. Vzdělávací programy a školy učí farmáře p?stovat lepší a ziskov?jší kakao - inspirují tak další generaci farmářů.

**Složení:** kakaová hmota, cukr, kakaový prášek se sníženým obsahem tuku. M?že obsahovat mléko.

Minimální obsah kaka 50,1 %.

Balení: dóza 1 kg

**Dávkování:** 35 - 50 gramů (1,5 - 2 odměrky) strouhané ?okolády na 200 ml mléka. Z jedné dózy (1 kg) strouhané ?okolády je možné vyrobit 4-6 litrů horké ?okolády. V každé dóze je odměrka pro snadnější p?ípravu horké ?okolády.

**Výživové údaje na 100 g:** energetická hodnota 2049 kJ (500 kcal); tuky 27 g (z toho nasycené mastné kyseliny 17 g); sacharidy 51 g (z toho cukry 48 g); bílkoviny 6 g; s?l 0,01 g.