

DEALFOXX

Datenblatt

Callebaut Feinste belgische dunkle Schokolade, braun, 400 g

ASIN: B0794VMZ8G

Datum: 24.06.2026

Attribut

Wert

Abmessungen (L x B x H)

20 x 10 x 1 cm

Allergene

Enthält Soja. Kann Spuren von Milch, Nüssen und Weizen enthalten.

ASIN

B0794VMZ8G

Bio-zertifiziert

Nein

EAN / GTIN

5425030178116

Fairtrade

Nein (Cocoa Horizons Programm)

Farbe

Braun

Form

Block

Geeignet für

Direkter Verzehr, Backen, Schmelzen, Ganache, Pralinen

Geschmacksrichtung

Feinherb

Glutenfrei

Ja

Herkunftsland

Belgien

Hersteller

Barry Callebaut AG

Herstellungsverfahren

Conching für 72 Stunden

Kakaoanteil

54,5 %

Kakaobohnensorte

Mischung aus afrikanischen und südamerikanischen Bohnen

Lagerhinweise

An einem kühlen, trockenen Ort bei max. 18°C lagern. Vor Feuchtigkeit und Gerüchen schützen.

Laktosefrei

Ja

Marke

Callebaut

Mindesthaltbarkeit

12 Monate

Modellbezeichnung

811N

MPN

CAL811400

Nährwerte pro 100g

Energie: 2280 kJ / 547 kcal, Fett: 34 g (davon gesättigte Fettsäuren: 20 g), Kohlenhydrate: 50 g (davon Zucker: 46 g), Eiweiß 6,2 g, Salz: 0 g

Nettogewicht

400 g

Ohne Palmö

Ja

Produktart

Schokolade

Qualitätsmerkmal

Belgische Premium-Schokolade, feinperlig

Recyclinghinweis

Papierverpackung recycelbar

Schmelzpunkt

32-34°C

Schokoladenart

Dunkle Schokolade

Seriennummer

811 Dark 54.5%

Temperaturstabilität

Hochtemperaturbeständig bis 40°C

Umweltverträglichkeit

Nachhaltiger Kakao (Cocoa Horizons)

Vegan

Ja

Verpackungseinheit

1 Stück

Verpackungstyp

Pappverpackung

Verwendungszweck

Professionelle Konditorei und Patisserie

Zusatzstoffe

Emulgator: Sojalecithin, Aroma: Vanille

Zutaten

Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (Sojalecithin), natürliches Vanillearoma. Kakaogehalt: mindestens 54,5%.

Alle Angaben ohne Gewähr. Produktdaten können sich ändern.