

DEALFOXX

Datenblatt

Callebaut Recepte No. 811 Kuvertüre Callets, Zartbitterschokolade, 54,5% Kakao, 1000 g

ASIN: B01DDG8L4Y

Datum: 24.06.2026

Attribut

Wert

Abmessungen Verpackung

20 x 15 x 5 cm

Allergene

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

Aromagehalt

Natürliches Vanillearoma

ASIN

B01DDG8L4Y

EAN / GTIN

5425038378110

Emulgatorgehalt

< 0,5 %

Farbe

Dunkelbraun

Form

Callets (perlenförmig)

Geeignet für Profis

Ja (Callebaut Professional)

Geschmacksprofil

Intensiv kakaohaltig, rund, leicht säuerlich, harmonisch

Gewicht brutto

1020 g

Glutenfrei

Ja

Herkunftsland

Belgien

Hersteller

Barry Callebaut

Kakaoanteil

54,5 %

Kakaobuttergehalt

32,5 %

Lagerhinweise

Kühl (15-18°C), trocken und dunkel lagern. Nicht im Kühlschrank.

Laktosefrei

Ja

Marke

Callebaut

Mindesthaltbarkeit

12 Monate bei richtiger Lagerung

Modellbezeichnung

Recepte No. 811

MPN

CNR811T-U1

Nährwert Eiweißpro 100g

6,5 g

Nährwert Energie pro 100g

2285 kJ / 547 kcal

Nährwert Fett pro 100g

36 g (davon gesättigte Fettsäuren: 22 g)

Nährwert Kohlenhydrate pro 100g

46 g (davon Zucker: 44 g)

Nährwert Salz pro 100g

0,03 g

Nettogewicht

1000 g

Ohne Palmö

Ja

Produktart

Kuvertüre Callets

Produktlinie

Recepte

Schmelzpunkt

31-32 °C (getempert)

Schokoladenart

Zartbitterschokolade

Tempering-Eigenschaften

Ausgezeichnete Fließfähigkeit, stabile Kristallisation bei 31-32°C

Vegan

Ja

Verpackungsgröße

1 kg Beutel

Verpackungstyp

Schutzbeutel mit Entlüftung

Verwendungszweck

Pralinenherstellung, Ganache, Trüffel, Dekorationen, Backen, Eiscreme

Viskosität

Niedrig (ideal zum Gießen)

Zertifizierungen

Rainforest Alliance Certified

Zutaten

Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator (Sojalecithin), natürliches Vanillearoma

Alle Angaben ohne Gewähr. Produktdaten können sich ändern.