

WEITERE PRODUKTE





COD. 07005

CACAO D'ARTE

Kakaopulver D 23 A (22-24 %), mit einem ründeten und milden Geschmack und einer intensiven Farbe.

Dosierung:

50/60 Gramm pro 1 Kilogramm weißer Mischung. Durch Zugabe einer kleinen Menge Verdickungsmittel kann dieser Kakao zur Zubereitung von köstlicher heißer Schokolade verwendet werden.

Verpackungseinheit:

1,5-kg-Beutel, Kartons mit 4 Beuteln (Vierерpack).





COD. 07006

BACCHE VANIGLIA

Sorgfältig ausgewählte, duftende
Bourbon-Vanilleschoten aus Madagaskar.

Verpackungseinheit:

0,5-kg-Beutel.





COD. 07007

RHUM KINGSTON

Aromatische Rumessenz mit unverwechselbarem Duft, ideal als Zutat für die Zubereitung eines ausgezeichneten Malaga-Eises.

Dosierung:

5-10 Gramm pro Kilogramm Mischung.

Verpackungseinheit:

1-l-Flasche.





COD. 07010

LIQUIRIZIA IN POLVERE

Hochwertiges Süßholzpulver für die Herstellung von köstlichem Eis.

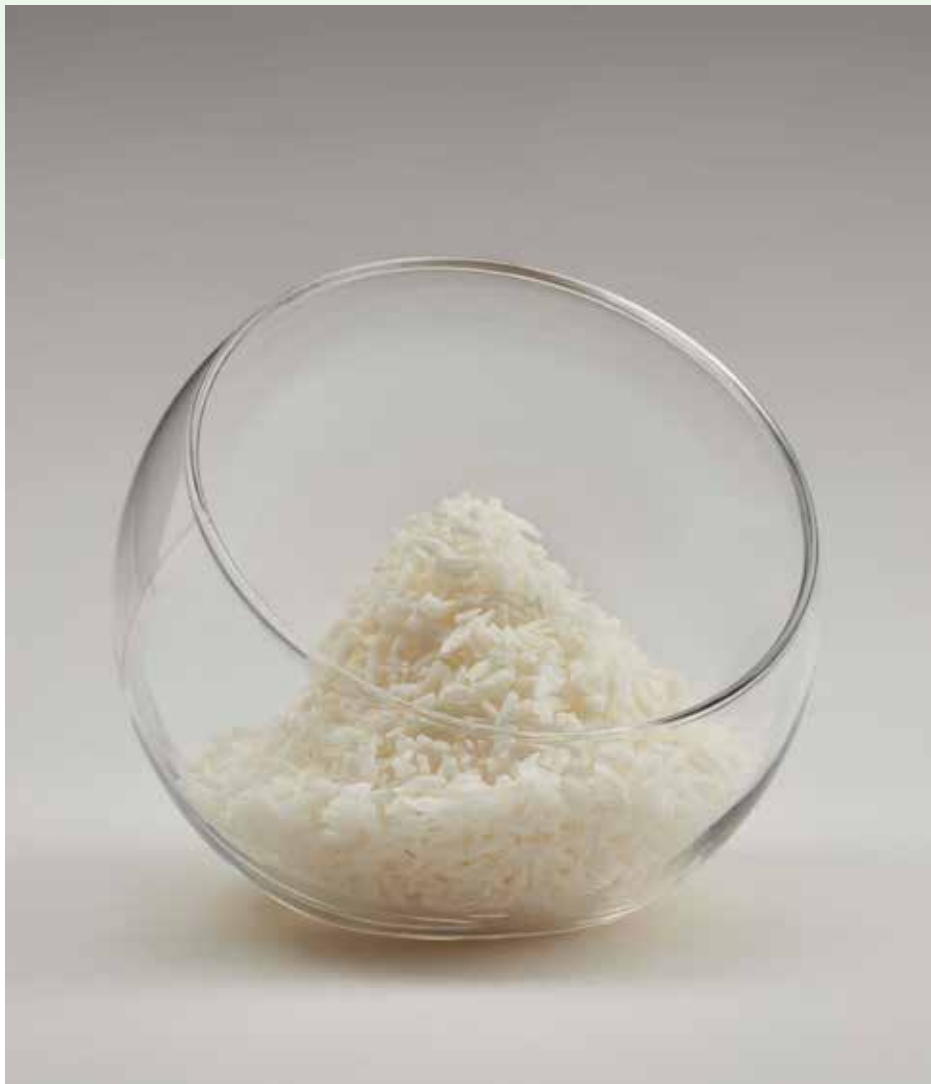
Dosierung:

30 Gramm pro Kilogramm Mischung.

Verpackungseinheit:

2-kg-Beutel, Kartons mit 3 Beuteln (Vierpack).





COD. 07011
COCCO RAPÈ

Schmackhafte Kokosraspeln.

Ideal zum Garnieren von Eis und Kuchen.

Verpackungseinheit:
6-kg-Karton.

