



naam:

Callebaut Chocolate Callets -Puur- 2,5 kg

sku:

CB513257

prijs:

€ 72,69

Omschrijving:

Deze grootverpakking Callebaut chocolade callets puur is ideaal voor het maken van bonbons en chocolade. Maar je kunt ze natuurlijk ook gebruiken voor het maken van een schitterend dessert of om een koekje in te dopen. De callets van Belgische chocolade kun je eenvoudig smelten en hebben een uitgebalanceerde bitter cacaosmaak.

Ingrediënten: cacaomassa, suiker, cacaoboter, emulgator (E332) (**soya**), natuurlijk vanille aroma. Voor allergenen, zie de **vet**gedrukte ingrediënten. Kan sporen bevatten van: **melk**.

Vanwege temperatuurverschillen kunnen de callets tijdens het transport en in de opslag smelten. Ze kunnen nog steeds gebruikt worden, maar kunnen wellicht niet arriveren in de oorspronkelijke vorm. Volg de normale instructies op de verpakking voor de verwerking.

Bewaaradvies: 12-20°C, in een donkere reukvrije omgeving.

Inhoud: 2,5 kg.

Art.nr.:

CB513257

Brand:

Callebaut

Kleur:

Bruin

Soort baksel:

Footer



Chocolade

Gewicht:

2.5 kg

Soort Chocolade:

Smeltchocolade

EAN:

5410522513257