



CALLEBAUT

SCHOKOLADENSAUCE

Das Beste aus der dunklen Callebaut Schokolade als Sauce!



- ✓ Eine außergewöhnliche Rezeptur für absoluten Genuß: enthält mindestens 33,5% dunkle Callebaut Schokolade.
- ✓ Attraktive, tiefdunkle Farbe für eine samtige und cremige Konsistenz!
- ✓ Der echte Hochgenuß für Ihre Gäste – praktisch und leicht zu servieren.

Dunkle Schokoladensauce 1 kg Flasche

- Ideal für Gastronomiebereiche, in denen viele Desserts zubereitet werden!
- Vorteilhafte Flasche: stets zur Hand, immer servierfertig.
- Praktisch bis zum letzten Tropfen: so verschenden Sie nichts!
- Flasche direkt im Wasserbad oder in der Mikrowelle erwärmen.



Noch nie war eine Schokoladensauce so Callebaut – die wahre Sauce eines Meister-Chocolatiers

- Die Callebaut Schokoladensauce ist einfach einzigartig: erwärmen und ihren unwiderstehlichen Geschmack entdecken.
- Ausgewogen und cremig mit ausgeprägtem Kakaogeschmack!
- Die klassische Callebaut Schokolade als Hauptzutat (min. 33,5%!) garantiert einen Geschmack, den jeder lieben wird.

Ausgewogene Konsistenz – für einen intensiven Geschmack, der Ihre Desserts hervorstechen läßt

- Die Callebaut Schokoladensauce besitzt eine samtige, cremige und homogene Konsistenz – und schmeckt daher genauso lecker wie hausgemachte Schokoladensauce!
- Beim Erwärmen wird die Konsistenz der Schokoladensauce etwas flüssiger.
- Optimal für eine präzise Anwendung – selbst zum Anbringen dekorativer Zeichnungen und Verzierungen.

Größte Bequemlichkeit – Sie sparen Zeit!

- Die Callebaut Schokoladensauce einfach vor dem Servieren erwärmen... fertig!
- Noch nie war das Anrichten so schnell und einfach!
- So haben Sie ihre Sauce servierfertig zur Hand und vermeiden mögliche Verschwendungen bei der Zubereitung.

Praktische Verpackung – Sie paßt sich Ihren Anforderungen an

- Flasche 1 kg

Produktinformationen

- Kann auf 40°C erwärmt werden
- Sauber, trocken und geruchsfrei lagern: 12°C - 20°C.
- Haltbarkeit: 14 Monate in der verschlossenen Verpackung
Nach dem Öffnen 4 Wochen bei Aufbewahrung im Kühlschrank / 2 Wochen bei Aufbewahrung bei Zimmertemperatur

BEZEICHNUNG	BESCHREIBUNG	ART. NR.	PACKUNGSGRÖßE
Dunkle Schokoladensauce	Dessertsauce mit min. 33,5% dunkler Callebaut Schokolade – für warme Anwendungen.	TOD-6012CHOC-Z38	1 kg Flasche



CALLEBAUT
INSPIRIERT DURCH IHR FACHLICHES KÖNNEN

Weitere Informationen unter www.callebaut.com

Barry Callebaut Deutschland GmbH • Gourmet & Spezialitäten • Stollwerckstraße 27-31 • 51149 Köln • Tel. +49 (0) 2203-369 76-30 • Fax +49 (0) 2203-369 76-66