

Kakaobutter zum Backen, Kochen und für Pralinen, 150 g

8,45 €

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Zur Herstellung von Pralinen
- Für Verzierungen von Torten oder Pralinen
- Alternative für Butter oder Margarine in Kuchen

Beschreibung

Die Verwendung von reiner Kakaobutter ist vielseitig:

- a) zum Verflüssigen von Kuvertüren, z.B. für Verzierungen auf Torten oder Pralinen, oder zur Verwendung für den Schokoladenbrunnen
- b) zur Herstellung von Pralinen oder Konfekt
- c) als Alternative zur Verwendung von Butter/Margarine in Kuchen

Inhaltsstoffe

Theobroma Cacao Seed Butter

Nährwerte

	pro 100 g
Brennwert	3700 kJ (900 kcal)
Fett	100 g
davon gesättigte Fettsäuren	62 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	35 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	3 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	0,0 g
Salz	0,0 g
Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)	

Mehr Informationen

Artikelnummer	002230021
Eigenschaften	vegetarisch, vegan
Sicherheitshinweise	Kategorie Lebensmittel: Besondere von diesem Produkt ausgehende Gefahren für Mensch und Umwelt sind nicht bekannt.
Variante	150 g
PZN Number	09937872
EAN	4260175419298
Package Amount	150.000000

