

Kuvertüre Inspiration Erdbeer 37%

Für die Herstellung der Valrhona Kuvertüre werden ausschließlich die edelsten Kakaosorten verwendet. Diese werden schonend fermentiert, langsam geröstet und fein vermahlen. Das Conchieren dauert bis zu 3 Tage und ist entscheidend für die Schmelzbildung und den Säureabbau. Viele Gastronomen und Pâtisseries halten Valrhona für die feinste Kuvertüre-Schokolade.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

| | |
|--|----|
| Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse | Ja |
| Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose) | Ja |
| Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse | Ja |
| Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse | Ja |

Sonstige Angaben

| | |
|-----------------|------|
| Enthält Alkohol | Nein |
|-----------------|------|

Zutaten

Zucker, Kakaobutter 37,9%, Erdbeerpulver 14,2%, Emulgator: Sonnenblumenlecithine, **MILCH**, (Hergestellt in einem Betrieb, der **MILCH** verwendet), **GLUTEN**, **SCHALENFRÜCHTE** Kann Spuren von **SOJA** enthalten.

Inverkehrbringer

Chocolaterie Valrhona SA
Zone Artisanale B.P.40 26600 Tain l`Hermitage Frankreich