

Art.-Nr. 05-20140-6

Topping Sauce Dark Chocolate
6x 1 kg

Neumärker[®]

Beschreibung

Manchmal braucht die Seele etwas Dunkles, Tiefes, Intensives. Kräftiges Kakaoprofil, dunkel und vollmundig. Diese Saucen sind für Desserts gemacht, die mehr als nur gut aussehen wollen. Die neu entwickelten Neumärker Topping Saucen wurden mit einem klaren Ziel entwickelt: maximaler Geschmack bei perfekter Verarbeitung. Jede Sorte liefert ein intensives, klar definiertes Aroma.

Egal ob Waffeln, Crêpes, Desserts oder Speiseeis: Die Topping Saucen von Neumärker bringen Intensität auf den



Teller und sorgen dafür, dass der Geschmack auch nach dem letzten Bissen im Gedächtnis bleibt. Die cremig-dickflüssige Konsistenz ermöglicht sauberes Arbeiten, auch auf warmen Waffeln oder kaltem Eis. So lassen sich Desserts nicht nur dekorieren, sondern gezielt geschmacklich akzentuieren.
Produktvorteile



Neu entwickelte Rezeptur mit Fokus auf intensiver / Cremig & dickflüssig für maximale Kontrolle bei Anrichten

Geschmack mit Punch: präsent, klar und sofort erkennbar
Entwickelt für die Anforderungen professioneller Dessert-Produktion

Produktdetails

Gebinde: 6 Flaschen je 1 kg

Zutaten

Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Wasser, Kakaopulver, Verdickungsmittel (Pektin), Konservierungsstoff (Kaliumsorbat), Säuerungsmittel (Zitronensäure), Aromastoffe
Kann Spuren von SOJA, MILCH und SCHALENFRÜHLINGSPROTEIN enthalten.

Nährwerte pro 100 g

Nährwertangabe

Energie

1418 kJ / 339 kcal

Fett

4,2 g

davon gesättigt

1,72 g

Kohlenhydrate

72,6 g

davon Zucker

58,6 g

Protein

2,7 g

Ballaststoff

0 g

Salz

0,1 g



Technische Daten



Breite x Tiefe x Höhe: 250 x 160 x 270 mm



Netto-Gewicht : 6 kg



Inhalt / Kapazität: 6x 1 kg