



VALRHONA

# Satilia Mörk 62%

*Satilia Mörk är proffsens val för chokladöverdrag*

## BAKGRUND

Satilia Mörk har tagits fram för att kunna erbjuda en choklad som är särskilt lämplig som överdrag - med alla de specifika egenskaper som krävs. Med sin runda smak kan Satilia Mörk framhäva ett bakverk eller en pralin utan att ta över. Istället förfinar chokladens smaken från övriga ingredienser. Ett mycket lättarbetat chokladöverdrag för proffs. Namnet anspelar på silkesmjuk satin.

## HEMLIGHETEN BAKOM DEN UNIKA BLANDNINGEN

Bakom den enhetliga smaken hos Satilia Mörk ligger ett genuint yrkeskunnande. Den perfekta blandningen återskapas under hela året, baserat på smakprofilerna hos de olika kakaosorter som Valrhona köper in från ett 20-tal länder. Det är ett verkligt precisionsarbete som ger en balanserad choklad, både vad gäller smak och textur, som du kan använda till det mesta.

*Cyinger Elizabeth Hahn*

CHOKLADTILLVERKARE OCH INBJUDEN  
TILL ECOLE VALRHONA I BROOKLYN

“

Det är ett verkligt nöje att använda **Satilia** till överdrag. Den ger ett perfekt, tunt och glänsande överdrag, och verkar till och med förbättra smaken inuti mina praliner.

”

### SMAKPROFIL

HUVUDPROFIL: RUND  
UNDERLIGGANDE NOTER:  
ROSTADE NÖTTER



### FÖRPACKNING

Pellets i kartong 12 kg

Produktnummer: 46404

### SAMMANSÄTTNING

Kakao 62% min.

Fett 38%

socker 37%

### INGREDIENSER

Kakaoböner, socker, kakaosmör, emulgeringsmedel: solroslecitin, naturligt vaniljextrakt.

Kan innehålla spår av: mjölk, nötter, soja.

### HÅLLBARHET\*

18 månader

### FÖRVARING

Förvaras torrt och svalt, mellan 16°C och 18°C.

\* Bäst före-datum beräknat från tillverkningsdatum

## ANVÄNDNINGSSOMRÅDEN

SATILIA  
NOIRE 62%

ÖVERDRAG

GJUTNING

CHOKLADKAKOR

MOUSSE

CREMEUX OCH  
GANACHE

GLASS OCH  
SORBET

REKOMMENDATION



Idealisk Lämplig