



Satalia Mjolk 35%

Satalia Mjolk är proffsens val för chokladöverdrag

BAKGRUND

En fyllig mjölkchoklad med en dominerande kakaoton, Valrhona Satalia Mjolk 35% är idealisk för alla chokladapplikationer. Eftersom detta är en del av Professional Signature Range från Valrhona, är Satalia Mjolk 35% en mycket god och användbar couverture som konditorer och chokladproducenter kommer att älska.

SMAKNOTERINGAR FÖR VALRHONA SATILIA MJÖLK 35%

Bakom den enhetliga smaken hos Satalia Mjolk 35% ligger ett genuint yrkeskunnande. I smakprofilen hos Satalia Mjolk 35% blandas en krämig konsistens och utsökt smak, i bakgrunden finns inslag av kex. Med denna choklad kan du vara säker på att det kommer att bli en mjölkchoklad för njutning, perfekt för alla dina bakverk, konditoriprodukter och praliner.

Cyinger Elizabeth Hahn

CHOKLADTILLVERKARE OCH INBJUDEN
TILL L'ÉCOLE VALRHONA I BROOKLYN

” Det är ett verkligt nöje att använda **Satalia** 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: KEX



FÖRPACKNING

Fèves i kartong 12 kg

Produktnummer: 46405

SAMMANSÄTTNING

Kakao 35% min

Fett 31%

Socker 43%

Mjolk 21%

INGREDIENSER

Socker, kakaosmör, helmjölkspulver, kakaoböner, emulgeringsmedel: solroslecitin.

Kan innehålla spår av: nötter och soja.

HÅLLBARHET*

15 månader

FÖRVARING

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

* bäst före-datum beräknat från tillverkningsdatum

ANVÄNDNINGSSOMRÅDEN

SATILIA
MJÖLK 35%

ÖVERDRAG

GJUTNING

CHOKLADKAKOR

MOUSSE

CREMEUX OCH
GANACHE

GLASS OCH
SORBET

REKOMMENDATION



● Idealisk

○ Lämplig