



Satilia Vit 31%

Satilia Vit är proffsens val för chokladöverdrag

BAKGRUND

En av Valrhonas produkter i Professional Signature Range, vilket är fylliga chokladsorter som är ideala för att skapa och vidareutveckla recept. Satilia Vit 31% en mycket god och användbar couverture som konditorer och chokladproducenter kommer att älska.

SMAKNOTERINGAR FÖR VALRHONA SATILIA VIT 31%

Satilia Vit 31% är en vit chokladcouverture gjord för klassiska söta bakverk, praliner och desserter. Satilia Vit 31% har en krämig ton med inslag av vanilj, perfekt till recept som behöver en fyllig och välsmakande vit choklad.

Cyinger Elizabeth Hahn

CHOKLADTILLVERKARE OCH INBJUDEN
TILL L'ÉCOLE 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: VANILJ



FÖRPACKNING

Fèves i kartong 12 kg

Produktnummer: 46417

SAMMANSÄTTNING

Kakao 31% min.

Fett 31%

Socker 41%

Mjök 27%

INGREDIENSER

Socker, kakaosmör, helmjölkspulver, emulgeringsmedel: solroslecitin, naturligt vaniljextrakt.

Kan innehålla spår av: nötter och soja.

HÅLLBARHET*

12 månader

FÖRVARING

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

* bäst före-datum beräknat från tillverkningsdatum

ANVÄNDNINGSSOMRÅDEN

SATILIA
VIT 31%

ÖVERDRAG

GJUTNING

CHOKLADKAKOR

MOUSSE

CREMEUX OCH
GANACHE

GLASS OCH
SORBET

REKOMMENDATION



● Idealisk

○ Lämplig