



VALRHONA

Let's imagine the best of chocolate®



Ivoire

VALRHONA Ivoire hvid 35%, 3 kg

Denne hvide chokolade er en del af Valrhonas Gourmet sortiment. Ivoire er en hvid chokolade, som bryder med det traditionelle. Den har på lige fod med andre af Valrhonas kvaliteter opnået en ikonisk status og er for længst blevet en standard kvalitet blandt professionelle konditorer og kokke.

Ivoire er kendetegnet ved at have en delikat sødme med smag af varme og bløde mælkenoter og fremtrædende vanilje. Smagsprofilen er balanceret og behagelig. Særlig velegnet i kombination med citrusfrugter eller røde bær.

| Varenr. | Kakaotørstof | Ingredienser | Coating | Støbning | Barer | Mousse og ganache | Is og sorbet | Holdbarhed |
|---------|--------------|------------------------|---------|----------|-------|-------------------|--------------|------------|
| 32753 | 35% | Sukker 43% Fedt 40% | ● | ● | ● | ● | ● | 15 mdr. |

● Anbefalet applikation ● Ideel applikation