



# VALRHONA

Let's imagine the best of chocolate®



## Guanaja

### VALRHONA Guanaja mørk 70%, 3 kg

Guanaja mørk 70% er den ikoniske mørke chokolade fra Valrhona. En ægte Grand Cru klassiker, som, da den blev lanceret i 1986, revolutionerede chokolademarkedet, ved at være verdens mest bitre chokolade. Kakaobønnerne er et blend af aromatiske profiler som findes i klassiske kakaobønner fra Trinidad, Dominikanske Republik, Jamacai, Ghana og Madagascar og som altid er nøje udvalgt ud fra deres aromatiske profiler for at sikre en balanceret, unik og konsistent smag. Smagen beskrives som kompleks, balanceret, ristet og bitter.



Varenr.	Kakaotørstof	Ingredienser	Coating	Støbning	Barer	Mousse og ganache	Is og sorbet	Holdbarhed
32750	70%	Sukker 29% Fedt 42%	●	●	●	●	●	18 mdr.

● Anbefalet applikation    ● Ideel applikation

