

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
6239462	 4 044889 005332	 4 044889 015331	336502	

Marke

Vivani

Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft, Forest Stewardship Council, kosher triangle

Allgemeines

Feinste Zutaten für feinste Kreationen. Praktisch in der Handhabung. Für die Hobby-Confiserie: für Pralinen, Desserts, Kuchen und Gebäck.

Besonderheiten

Erleichterte Verarbeitung durch Tafelformat.

Kurzbeschreibung

Feinste Zutaten für feinste Kreationen. Praktisch in der Handhabung durch flache Tafelausformung. Weiße Kuvertüre für die Hobby-Confiserie: für Pralinen, Desserts, Kuchen und Gebäck

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Zum Überziehen von Kuchen und Gebäck

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Wärme schützen



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
6239462	 4 044889 005332	 4 044889 015331	336502	

Verarbeitungshinweis

Wie schmelze ich Schokolade am besten?

Schokolade lässt sich nur im Wasserbad optimal schmelzen. Vorgehensweise: Topf mit Wasser erhitzen.

Die fein gehackte Schokolade/ Kuvertüre in eine hitzebeständige Schale geben, in den Topf stellen und schmelzen lassen. Wichtig: In die Schale darf keine Feuchtigkeit gelangen, sonst wird die Schokolade sofort fest. Die optimale Schmelztemperatur beträgt 40°C - 45°C.

Wie temperiert man die Schokolade richtig?

Es gibt verschiedene Verfahren um Schokolade optimal zu temperieren, damit sie einen schönen Glanz erhält.

1. Impf-Methode: Schokolade hacken (20 - 30 % davon beiseite stellen) und im Wasserbad bei max. 50 °C zum Schmelzen bringen. Die flüssige Schokolade aus dem Wasserbad nehmen und unter vorsichtigem Rühren mit einem Holzlöffel auf ca. 34°C (etwas niedriger als Körpertemperatur) abkühlen lassen. Nun die geraspelte Schokolade hinzufügen und zu einer homogenen Masse verrühren. Eventuell noch einmal vorsichtig erwärmen.
2. Tablier-Methode: Schokolade hacken und im Wasserbad bei max. 50 °C schmelzen. 2/3 der Schokolade auf eine kühle saubere Arbeitsfläche (optimal wäre eine Marmorplatte) gießen und mit einer Palette schnell verstreichen. Mit einem Spachtel die Schokolade bewegen und wieder verstreichen. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis die Masse zähflüssig und etwas matter wird (ca. 4 mal). Nun die vorkristallisierte Schokoladenmasse ganz schnell zurück in die Schüssel geben und gut verrühren. Die Temperatur sollte jetzt idealerweise 30 bis 32°C betragen.

Kontroll-Probe: Palette in die temperierte Schokolade tauchen und trocknen lassen. Wenn diese innerhalb von 3-4 Minuten anzieht (fest wird), ist die Schokolade zur weiteren Verarbeitung bereit. Perfekt ist sie, wenn sie auch noch schön glänzt.

Während man mit der temperierten Schokolade arbeitet, wird die Schokolade im Wasserbad warm gehalten. Die temperierte Schokolade sollte nicht über 32°C (dunkle Schokolade) bzw. 30°C (Vollmilchschokolade) erhitzt werden.

Zubereitung

Siehe Verarbeitungshinweis

Rezept, Zubereitung

Rezeptideen auf www.vivani.de.

Herstellung

Rösten und Vermahlen der Zutaten; Mischen und Conchieren

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
6239462	 4 044889 005332	 4 044889 015331	336502	

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

Roh-Rohrzucker*, Kakaobutter*, VollMILCHpulver*, Emulgator: Lecithine* (Sonnenblumen*), Bourbon Vanilleextrakt*. Kakao: 30 % mindestens. Kann Bestandteile von SCHALENFRÜCHTEN und GLUTEN enthalten.

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist mit ökol. Lebensmitteln, Duftölen oder Aromaextrakten aromatisiert.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Sellerie, Senf, Sesam, Weichtier, Dinkel, Kamut, Roggen, Cashewnuss, Macadamianuss, Paranuss, Pecanuss, Walnuss, Huhn, Rind, Schwein, Glutamat, Hefe, Vanillin

Spuren möglich: Gluten, Schalenfrüchte, Gerste, Hafer, Weizen, Haselnuss, Mandeln, Pistazie, Mais

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß, Fruktose, Kakao

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ kosher ✓ alkoholfrei ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
Süßung..... Rohrohrzucker
Palmfett, Palmöl..... nein

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-013
Weitere Qualitätskriterien und Labels..... Forest Stewardship Council, kosher triangle

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Natürliche Aromen
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Bio Weiße Schokolade
Inverkehrbringer..... EcoFinia GmbH, Diebrocker Straße 17, D-32051 Herford;
info@ecofinia.de
E-Mail Inverkehrbringer..... info@ecofinia.de

VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE

Weißer Kuvertüre, 150g*Premium Qualität, 100 % bio*

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
6239462	 4 044889 005332	 4 044889 015331	336502	

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	2424 kJ / 579 kcal
Fett	38 g
davon gesättigte Fettsäuren	23 g
Kohlenhydrate	52 g
davon Zucker	52 g
Eiweiß	7,6 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung
Salz	0,28 g

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht	0,150 kg
-------------	----------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Tafel
Verpackungsmaterial	NatureFlex™, Papier

Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------