



MILK CHOCO CRUMB & MILK CRUMB BLOND



Verwendung

- ✓ Schokolade
- ✓ Füllungen

Vorteile

- ✓ Deckt mehrere Karamell- & Milchgeschmacksprofile ab
- ✓ Einfache Zusammensetzung ohne Zusatzstoffe
- ✓ Einfache Verarbeitung
- ✓ GVO frei

Labels



Cocoa

Lieferform

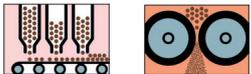
25kg Sack

Haltbarkeit

52 Wochen

Verarbeitung

Verwendung in Couverturen und Füllungen:
Zutaten mischen und anschliessend je nach
gewünschter Feinheit walzen



Typische Einsatzmenge für eine leichte Aromatisierung
liegt zwischen 15% - 20%, für einen stärkeren Karamell-
geschmack zwischen 25% - 40%.

Lagerbedingungen

Kühl und trocken lagern, 10-15°C (50-58°F)

Milk Choco Crumb

Milk Choco Crumb ist eine Mischung aus Milch, Zucker und Kakaomasse. Die Masse wird pasteurisiert, getrocknet und anschliessend zu einem Pulver zermahlen. Es wird vorwiegend in der Schokoladenherstellung eingesetzt. Die Verwendung von Milk Choco Crumb anstelle von Milchpulver verleiht der Milkschokolade eine sahnige Karamellnote. Die Crumb-Produkte unterscheiden sich leicht im Karamellgeschmack (siehe untenstehende Tabelle).

Diese Geschmacksrichtung trifft heute mehr denn je den aktuellen Trend. Milk Choco Crumb ersetzt einen Teil des Milchpulvers, Kakaos und Zuckers in der Rezeptur einer Schokolade oder einer schokoladigen Füllung. Die eingesetzte Menge ist dabei abhängig vom angestrebten Geschmacksprofil.

Milk Crumb Blond

Im Unterschied zu Milk Choco Crumb wird Milk Crumb Blond mit Kakao-
butter anstelle von Kakaomasse hergestellt. Dieser Unterschied verleiht
Crumb Blond seine helle Farbe und ist damit besonders gut geeignet für
Blond- oder Karamell-Schokoladen. Die Herstellung und Verarbeitung von
Crumb Blond ist identisch mit der von Milk Choco Crumb.



Artikel- Nr.	Produktbezeichnung	Kakao %	Zucker %	Milch %
11005220	Milk Choco Crumb 42	13.1	44.9	41.7
10131763	Milk Choco Crumb 37 RA *	6.5	55.8	36.5
10191890	Milk Crumb Blond	3	68	29

Wünschen Sie eine individuelle Beratung? Kontaktieren Sie uns für weitere Informationen:

Delica AG

Bresteneggstrasse 4
CH-5033 Buchs
info@delica.com
Tel. +41 62 836 26 26

Für mehr Infos besuchen Sie unsere Webseite:
<http://b2b.chocolatfrey.com>
<https://www.rainforest-alliance.org>

