

# Jivara 40%

*Jivara är Valrhonas legendariska mjölkchoklad*



## BAKGRUND

Jivara togs fram 1995 efter många försök och är den första mjölkchokladen med en verkligt intensiv och fyllig kakaosmak. Precis som i arbetet med att framställa en högkvalitativ mörk choklad, till exempel **Guanaja**, har Valrhona höjt mjölkchokladens anseende med Jivara.

## HEMLIGHETEN BAKOM DEN UNIKA SMAKEN

Jivara består av en komplex blandning av smakprofiler som är typiska för kakao från Ecuador och Ghana. De olika smakprofilerna blandas tills de får den enhetliga och unika smak som utmärker **Jivara** - krämig och fyllig kakao. Chokladen som alltid framställts med lika lyckat resultat sedan 1995 är ett bevis på Valrhonas stora skicklighet och kunnande.

*Amélie*

KUND OCH FINSMAKARE

“ Jag älskar mjölkchoklad och **Jivara** är en överlägsen favorit. Den kraftfulla smaken i kombination med den mjuka sötman får mig att smälta! ”

## SMAKPROFIL

HUVUDPROFIL: **MJÖLK**  
 UNDERLIGGANDE NOT: **MALT**  
 UTMÄRKANDE NOT: **VANILJ**

Jivara, med sin söta, fylliga kakaosmak och inslag av malt, påminner om solens första, värmande strålar en sommarmorgon.



## FÖRPACKNING

Pellets i påse 3 kg

Produktnummer: 46411

## SAMMANSÄTTNING

Kakao 40% min. Fett 41% Socker 34% Mjök 23%

## INGREDIENSER

Kakaosmör, helmjölkspulver, socker, kakaoböner, rörsocker, naturligt vaniljextrakt, emulgeringsmedel: solroslecitin, kornmaltextrakt. Kan innehålla spår av: nötter, soja.

## HÅLLBARHET\*

15 månader

## FÖRVARING

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

\* Bäst före-datum beräknat från tillverkningsdatum

## ANVÄNDNINGSSOMRÅDEN

JIVARA 40%

ÖVERDRAG

GJUTNING

CHOKLADKAKOR

MOUSSE

CREMEUX OCH  
GANACHE

GLASS OCH  
SORBET

REKOMMENDATION



Idealisk Lämplig

## SMAKKOMBINATIONER



NÖTTER



BÄR



EXOTISKA FRUKTER



SALTKARAMELL



TONKABÖNER



BASILIKA



VIOL