



# Caramélia 36%

*Caramélia är njutningarnas njutning när det kommer till choklad*

## BAKGRUND

Med Caramélia 36% tar Valrhona med karamell till upplevelsen hos en lyxchoklad. Smaken av salt smörkaramell vävs samman med fylligheten hos mjölkchoklad. Resultatet blir en underbar njutning och en couverturechoklad som får alla att vilja ha mer av Caramélia 36%.

## UTVECKLINGSPROCESSEN

Till skillnad från mjölkchoklad med tillsatt karamellarom är Caramélia 36% tillverkad med karamelliserat skummjölkspulver och smör. Detta recept ger en exceptionell krämighet och äkta karamellsmak.



*Rémi Montagne*

KONDITORIINSTRUKTÖR  
PÅ L'ÉCOLE VALRHONA

“ Med Caramélia är det enkelt att börja  
men inte lika enkelt att sluta. ”

## SMAKPROFIL

HUVUDPROFIL: **FYLLIG**  
UNDERLIGGANDE NOT:  
**SALTKARAMELL**

Caramélias fyllighet och njutningsbara salta karamelltoner är perfekta för en dessert eller konditoriprodukt, era kunder och gäster kommer få ett härligt leende på läpparna (och vilja ha mer choklad).



## FÖRPACKNING

Fèves i påse 3 kg

Produktnummer: 46406

## SAMMANSÄTTNING

Kakao 36% min.

Fett 38%

Socker 34%

Mjök 20%

## INGREDIENSER

Socker, kakaosmör, karamell (skummjölkspulver, vassle(mjök), socker, smör (mjök), naturligt aromämne), helmjölkspulver, kakaoböner, emulgeringsmedel: solroslecitin. Kan innehålla spår av: nötter och soja.

## HÅLLBARHET\*

15 månader

## FÖRVARING

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

\* bäst före-datum beräknat från tillverkningsdatum

## ANVÄNDNINGSSOMRÅDEN

CARAMÉLIA 36%

ÖVERDRAG

GJUTNING

CHOKLADKAKOR

MOUSSE

CREMEUX OCH  
GANACHE

GLASS OCH  
SORBET

REKOMMENDATION



● Idealisk

○ Lämplig

## SMAKKOMBINATIONER



NÖTTER



CITRUSFRUKT



EXOTISK FRUKT



KRYDDOR



MÖRDEGSKAKOR



SMÖRKARAMELL



SESAMFRÖ