

# Kakaobutter zum Backen, Kochen und für Pralinen

Gesundheit & Ernährung



150 g      6,95€ inkl. 7% MwSt.  
( per 100g = 4,63 € )

Art.-Nr.: 002230021  
PZN: 9937872  
EAN: 4260175419298

- zur Herstellung von Pralinen
- für Verzierungen von Torten oder Pralinen
- Alternative für Butter oder Margarine in Kuchen

Die Verwendung von reiner Kakaobutter ist vielseitig:

- zum Verflüssigen von Kuvertüren, z.B. für Verzierungen auf Torten oder Pralinen, oder zur Verwendung für den Schokoladenbrunnen
- zur Herstellung von Pralinen oder Konfekt
- als Alternative zur Verwendung von Butter/Margarine in Kuchen

## Inhaltsstoffe

Theobroma Cacao Seed Butter

## Anwendungs- und Dosierhinweise

**Kuvertüren:** Die Kakaobutter-Pastillen in einem Topf auf dem Herd unter rühren leicht erwärmen und dann unter die aufgelöste Kuvertüre rühren bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

**Pralinen/Konfekt/Kuchen:** gem. Rezeptvorschlag: vorschmelzen, in den bereits gerührten Teig geben und vermengen

## Nährwertabelle

durchschnittlichen Nährwertangaben	100g
Brennwert kJ	3746 kJ
Brennwert kcal	899 kcal
Fett	100g
davon gesättigte Fettsäuren	62g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	35g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	3g