



Sefco Zeelandia A.B.E.E.  
Πρώτες Ύλες Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής Παγωτού  
Τ.Θ.16, Τ.Κ. 19004 Σπάτα Αττικής  
Τηλ. 210 6633663 (10 γραμμές), Fax 2106634140  
mail@sefcozeelandia.gr / www.sefcozeelandia.gr



 **Sefco Zeelandia**



 **Sefco Zeelandia**



ARABESQUE

# Σοκολάτα κουβερτούρα...

## ARABESQUE

σημαίνει αληθινή σοκολάτα...

Η σειρά Arabesque αποτελείται από πέντε ποικιλίες σε σταγόνες:

- Arabesque Dark 70%
- Arabesque Dark 60%
- Arabesque Dark 47%
- Arabesque Milk 34%
- Arabesque White 30%

Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά:

- Πλούσια μεστή **γεύση** και ασύγκριτη **γυαλάδα**.
- **Ανθεκτικότητα** και **σταθερότητα** σε μικρές αλλαγές θερμοκρασίας.
- Μοναδική συμπεριφορά στο **λιώσιμο** και στο **στρώσιμο**.
- **Κάθε εφαρμογή καλύπτεται** από τον ανάλογο τύπο κουβερτούρας.



ARABESQUE	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	% Στερεά κακάο	% Βούτυρο κακάο	Ρευστότητα /Πυκνότητα (1-5)	Θερμοκρασία λιώσιματος	Θερμοκρασία στρώσιματος	ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ									
							Πλάκες	Σοκολατάκια	Επικαλύψεις	Φιγούρες	Γκανάζ	Μους	Ξύσμα	Γεμίσεις	Διακοσμήσεις	Αρωματισμός
<b>Dark 70%</b>	Σοκολάτα κουβερτούρα extra bitter, με ιδιαίτερη ρευστότητα στο λιώσιμο, εξειδικευμένη για σοκολατάκια, γεμίσεις και γκανάζ.	70%	35.2%	x x x	45-50°	28-31°	x	x		x	x	x		x	x	xx
<b>Dark 60%</b>	Σοκολάτα κουβερτούρα μαύρη με έντονο άρωμα κακάο και ιδιαίτερη ρευστότητα στο λιώσιμο, κατάλληλη για όλες τις χρήσεις.	60%	36.5%	x x x	45-50°	28-31°	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
<b>Dark 47%</b>	Σοκολάτα κουβερτούρα με ιδιαίτερη πυκνότητα στο λιώσιμο, ιδανική για γκανάζ και διακοσμήσεις.	47%	31.0%	x x	45-50°	28-31°				x	x			x	x	x
<b>Milk 34%</b>	Σοκολάτα κουβερτούρα γάλακτος με απαλή δομή και ισορροπημένη γεύση, κατάλληλη για όλες τις χρήσεις.	34%	30.0%	x x x	45-50°	27-29°	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
<b>White 30%</b>	Σοκολάτα κουβερτούρα λευκή, ιδανική για μορφοποίηση, γεμίσεις και διακοσμήσεις.	30%	30.0%	x x	45-50°	27-28°				x	x	x	x	x	x	x

Συσκευασία: 2 σακ. x5 kg Μορφή: σταγόνες