


























 Empfohlene Verwendung

 Optimale Verwendung

# Schokoladen-Kriterien

- welche Schokolade wofür -

Artikel	% Kakao / Kakaobutter mind.	Pralinenfüllung	Überzug	Tafeln	Figuren / Dekorationen	Eis + Dessert
Callebaut Erdbeere	30,0					
Callebaut Orange	29,0					
Callebaut Limone	27,5					
Callebaut Karamell	31,1					
Callebaut Cappuccino	30,8					

**Marita Wohlers Versand**

Schokoladen-Hohlkörper und Pralinenzutaten

[www.wohlers-versandhandel.de](http://www.wohlers-versandhandel.de)