

I'm not a bot





## Gota de chocolate 70

Pase el cursor por la imagen para ampliarla Click para expandir la imagen 15,50€ Sólo te faltan 59,00€ para el ENVÍO GRATISSeguir comprando Este sitio web utiliza cookies para mejorar su experiencia. Asumiremos que está de acuerdo con esto, pero puede optar por no participar si lo desea.Configuración de CookiesAceptarPolítica de Privacidad y Cookies Cobertura en gotas de chocolate orgánico 70%. Referencia: Art. 3573 PESO: 800 g. INGREDIENTES Pasta de cacao, azúcar de caña, manteca de cacao, cacao desgrasado en polvo. INFORMACIO NUTRICIONAL / 100g Valor energético (kJ/kcal): 2348 KJ /566 kcal Grasas: de las cuales saturadas: 42 g 26 g Hidratos de carbono: de las cuales Azúcares: Polialcoholes: 35 g 30 g 0 g Fibra alimentaria: 10 g Proteínas: 7 g Sal: 0,03 g Interés Puede contener trazas de leche y frutos de cáscara 70% en el chocolate. Conservar en un lugar fresco y seco, alejada de los olores. Temperatura óptima: 16°C-20°C. Producto semielaborado, destinado a obradores o pastelerías. Recomendado a partir de 2 años. Elaboración de coberturas. Cobertura de chocolate 70% cacao en gotas. Referencia: Art. 3588 PESO: 1000 g. INGREDIENTES Pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, cacao desgrasado en polvo, emulgente (lectina de girasol), aroma natural vainilla. INFORMACIO NUTRICIONAL / 100g Valor energético (kJ/kcal): 2331 KJ /562 kcal Grasas: de las cuales saturadas: 42 g 25 g Hidratos de carbono: de las cuales Azúcares: Polialcoholes: 33 g 30 g 0 g Fibra alimentaria: 10 g Proteínas: 8 g Sal: 0,09 g Puede contener trazas de leche y frutos de cáscara 70% en el chocolate. Conservar en un lugar fresco y seco, alejada de los olores. Temperatura óptima: 16°C-20°C Producto semielaborado, destinado a obradores o pastelerías. Recomendado a partir de 2 años. Elaboración de coberturas. La mayoría de los postres con grandes cantidades de cacao han sido realizados mediante el uso de una buena cobertura de chocolate. Por lo que es uno de los ingredientes estrella para cualquier pastelería y repostería. Para comprar esta cubierta de chocolate en forma de tableta, se puede hacer en establecimientos comerciales o en tiendas online como la de nuestro sitio web de Chocolates Torras, fundada en 1890, es una de las empresas chocolateras más longevas del país. La mayoría de los postres con grandes cantidades de cacao han sido realizados mediante el uso de un buen chocolate de cobertura. Por lo que es uno de los ingredientes estrella para cualquier pastelería y repostería. Una cobertura de chocolate de calidad le proporcionará una cáscara dura, una mayor resistencia al calor y un bonito acabado brillante. El chocolate de cobertura puede ser un producto divertido y delicioso, pero necesitas los ingredientes adecuados para hacerlo. Por suerte, no es necesario gastar mucho dinero para hacer este producto. Comprar Chocolate de Cobertura ¿Estás buscando comprar una cobertura de chocolate? En Chocolates Torras disponemos de una gran variedad de productos, en los que están incluidas las coberturas de chocolate. En la adquisición de una buena cobertura de chocolate ésta debe tener, como característica diferenciadora de las demás tabletas, un grosor mayor que las tabletas de cacao tradicionales. Este tipo de coberturas resultan ideales para la creación de exquisitos postres, y es por esta razón que los expertos chocolateros y pasteleros lo utilizan muy frecuentemente para la elaboración de sus mejores dulces y postres artesanales. Si estás buscando comprar un chocolate de cobertura de muy buena calidad asegúrate de que éste tenga un porcentaje muy alto en cacao, aunque también está disponible en diferentes variantes, como con leche y blanco. Eso sí, lo más importante será saber de cuánta manteca de cacao dispone nuestra cubierta de chocolate, ya que lo aconsejable es que sea, como mínimo, del 30%. Es decir, el doble que una porción tradicional. Si quieres comprar una cobertura de cacao para tus mejores postres, delítate con las cubiertas de Chocolates Torras. Comprar Cobertura de Chocolate Sin Gluten Antes de comprar la cobertura de chocolate comprueba en las etiquetas los ingredientes más comunes que sean libres de gluten. Porque aunque el cacao sea de forma natural libre de gluten, los ingredientes con los cuales se realiza el chocolate pueden incluir productos comunes de trigo. Ten cuidado con los productos que no están marcados de forma clara como libres de gluten, como podría ser el caso de la avena. Además, algunos fabricantes pueden variar la composición de sus ingredientes según la época del año o el país, esto puede llevar a confusión al consumidor. Para asegurarte de que vas a comprar cobertura de chocolate sin gluten, busca en el etiquetado de los productos de chocolate elaborados en una instalación especializada. ¿Por Qué Comprar Cobertura de Chocolate en Nuestra Web? Al comprar una cobertura de chocolate, un ingrediente tan delicioso e importante como es el cacao, debes asegurarte de realizar la compra en un sitio web que sea seguro. Nuestro sitio web dispone de pagos totalmente seguros, así como una página web con la mejor seguridad. Uno de los grandes beneficios de hacer comprar una cobertura de chocolate online es que puedes comprarlos en las cantidades que desees y sin tener que preocuparte del transporte del mismo. Y es que al adquirir una de estas deliciosas cubiertas de chocolate en nuestra web, además de recibir productos de máxima calidad, lo harás sin necesidad de realizar ningún tipo de desplazamiento. En Chocolates Torras disponemos de envíos gratis a partir de 39€. También puedes comprar cualquier cobertura de chocolate que nosotros realicemos y que hayas visto antes en alguna de tus tiendas de confianza. De esta manera, recibirás en tu casa el producto que estabas buscando y que no pudiste adquirir en su momento de forma física. Descrição Completa:Para quem pretere o perfil amargo, essas gotas 70% cacau são ideais em sobremesas e preparações gourmet. Kosher, veganas, sem lactose, sem proteína do leite, sem glúten e sem soja, agregam robustez ao sabor final.Ingredientes:Massa de cacau, manteiga de cacau e açúcar orgânico ALÉRGICOS:Podr conter banana passa, uva passa, damasco, castanha-do-pará, castanha de caju, avelã e pistache.Não contém lactose, proteína do leite, glúten e soja. País México Estado Código Postal O 70% Zero Açúcar em Gotas é a escolha perfeita para você! Com uma fórmula exclusiva, esse produto é a solução para quem quer manter uma alimentação equilibrada sem perder o prazer de comer. Sua embalagem de 2,5kg é perfeita para quem quer ter o produto sempre à mão, seja para adicionar em receitas, como cobertura de bolos e sorvetes, ou para consumir pura, como um delicioso snack. Além disso, o 70% Zero Açúcar em Gotas é muito versátil e pode ser utilizado em diversas receitas, desde as mais simples até as mais elaboradas. Com o 70% Zero Açúcar em Gotas, você pode ter uma alimentação mais equilibrada sem abrir mão do sabor e da praticidade. Ele é ideal para quem tem restrições alimentares, como diabetes, ou simplesmente para quem quer ter uma vida mais saudável. Além disso, ele é uma ótima opção para toda a família, inclusive para as crianças, pois é livre de corantes e conservantes artificiais. Ingredientes: massa de cacau, manteiga de cacau, edulcorante maltitol, emulsificante lecitina de girassol. Todos los beneficios del cacao, en unas solas gotas y ¡sin azúcar! El chocolate en su forma más pura, elaborado con cacao orgánico. Libre de azúcar, grasas añadidas y lácteos. Estas gotas están elaboradas con 70% cacao orgánico y endulzada con maltitol, un edulcorante conveniente para las personas que deben evitar un aumento rápido de glucosa en la sangre ya que el intestino absorbe el maltitol más lentamente que el azúcar. No contiene azúcar, ni grasas añadidas, ni lácteos. Puedes comerte cada gota o puedes utilizarlo para elaborar postres saludables y sin azúcar. INGREDIENTES: Pasta de cacao, manteca de cacao y maltitol como endulzante. USOS: crea chocolatosas y saludables recetas. Son aptas para hornear, también puedes utilizarlas para hacer "ganaches", como chispas en tus galletas o incluso comerlas a mordidas BENEFICIOS: El cacao es una fuente de magnesio, endorfinas y flavonoides, que brindan beneficios cardío protectores así como ayuda en la regulación de distintas funciones del cuerpo como los niveles del colesterol "malo". Nuestros productos son elaborados con cacao orgánico certificado. No llevan grasas añadidas, ni saborizantes. Por eso podemos asegurarte un producto de la mejor calidad y 100 % mexicano. Disfruta de todo el sabor del chocolate amargo y los beneficios del cacao, ¡sin culpa! Medidas: 2.7 x 19 x 27 cmGramaje/Tamaño: 500gAtributos: Repostería, Sin azúcar, Sin gluten, VeganoClasificación: Gotas de chocolate Si el chocolate es un ingrediente destacado en tus creaciones pasteleras, te invitamos a descubrir la nueva gama de chocolates en gotas para repostería de Simón Coll. Han sido elaboradas con las mismas fórmulas con las que cada día hacemos nuestros productos más reconocidos. Por este motivo, somos garantía de calidad. Chocolate negro 70% cacao de sabor clásico, fuerte y con un ligero punto de acidez. Muy fluida, ideal para el baño y molde de bombones y turrones. Usos: relleno de pasteles, bombones. Moldeado, baño y figuras de chocolate. Las coberturas en gotas tienen la ventaja de ser muy versátiles en su uso. Se funden rápidamente y también se pueden utilizar directamente como inclusiones en galletas o madalenas. Nuestras gotas son de tamaño mediano y aptas para el horno. Formato de bolsa 500g, no contiene gluten por lo que es apto para celíacos.Ingredientes: Pasta de cacao, Azúcar, Manteca de cacao, Cacao en polvo desgrasado, Emulgente (Lecitina de SOJA), Aroma (Vainilla). Cacao: 70% mínimo. Cobertura en gotas de chocolate orgánico 70%. Referencia: Art. 3573 PESO: 800 g. INGREDIENTES Pasta de cacao, azúcar de caña, manteca de cacao, cacao desgrasado en polvo. INFORMACIO NUTRICIONAL / 100g Valor energético (kJ/kcal): 2348 KJ /566 kcal Grasas: de las cuales saturadas: 42 g 26 g Hidratos de carbono: de las cuales Azúcares: Polialcoholes: 35 g 30 g 0 g Fibra alimentaria: 10 g Proteínas: 7 g Sal: 0,03 g Interés Puede contener trazas de leche y frutos de cáscara 70% en el chocolate. Conservar en un lugar fresco y seco, alejada de los olores. Temperatura óptima: 16°C-20°C. Producto semielaborado, destinado a obradores o pastelerías. Recomendado a partir de 2 años. Elaboración de coberturas.