

Μείγμα για Ζεστή Σοκολάτα



SKU: 317865

Σημαντικές Πληροφορίες

- ✓ **Gluten Free** (χωρίς γλουτένη)
- ✓ **Vegan** (εάν η αραίωση γίνει με γάλα αμυγδάλου, σόγιας, ή άλλο γάλα λαχανικών)



Made in Italy

ΖΗΤΗΣΤΕ ΠΡΟΣΦΟΡΑ

Αποστολη

Θα επικοινωνήσουμε το συντομότερο δυνατό μαζί σας.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Μείγμα για Ζεστή Σοκολάτα Μονής Δόσης

Made in Italy

Σε αυτήν την κατηγορία θα βρείτε μείγμα για ζεστή σοκολάτα μονής δόσης σε σκόνη σε διάφορες γεύσεις, κλασικές γεύσεις όπως σοκολάτα dark ή σοκολάτα γάλακτος αλλά και πιο ιδιαίτερες γεύσεις, όπως λευκή σοκολάτα ή σοκολάτα με φουντούκια κ.ά.! Η αραίωση γίνεται με γάλα. Η συσκευασία περιέχει φακελάκια μονής δόσης.

Η διαδικασία παρασκευής ζεστής σοκολάτας είναι πολύ απλή και μπορεί να γίνει με διάφορους τρόπους.

1. Χρησιμοποιώντας διανεμητή ζεστών ροφημάτων.
2. Χρησιμοποιώντας το ακροφύσιο ατμού της μηχανής καφέ.
3. Χρησιμοποιώντας φούρνο μικροκυμάτων.
4. Χρησιμοποιώντας μία κούπα και ζεστό γάλα.

Για την προετοιμασία ροφήματος ζεστής σοκολάτας, με φακελάκια μονής δόσης, τοποθετείτε σε ένα ποτήρι 1 φακελάκι σοκολάτας και 125-150 ml γάλα και αναμειγνύετε.

* Για να προσφέρετε *vegan* σοκολάτα θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε γάλα σόγιας, αμυγδαλού, ή άλλο γάλα λαχανικών κατά την αραίωση της σοκολάτας.

Χρησιμοποιώντας α' ύλης υψηλής ποιότητας, έχουμε δημιουργήσει προϊόντα *gluten free* (χωρίς γλουτένη) που θα μαγεύσουν τον ουρανίσκο σας! Όλα τα προϊόντα παράγονται στην Ιταλία αποκλειστικά για την εταιρεία Αρζινός Α.Ε. Επίσης, υπάρχει δυνατότητα δημιουργίας δικής σας ετικέτας ή ακόμα και γεύσης!

Δείτε [εδώ](#) το μείγμα για ζεστή σοκολάτα και γρανίτα.

Δείτε [εδώ](#) μεταχειρισμένο εξοπλισμό και εξοπλισμό σε προσφορά.

Χαρακτηριστικά

Γενικά Χαρακτηριστικά

- **Gluten Free** (χωρίς γλουτένη)
- **Vegan** (εάν η αραίωση γίνει με γάλα αμυγδάλου, σόγιας, ή άλλο γάλα λαχανικών)
- **Made in Italy**

Γεύσεις Ζεστής Σοκολάτας (μονή δόση)

Γεύση	Αραίωση	Συσκευασία
Σοκολάτα Gold Κλασική	1 φακελάκι + 125-150 ml γάλα	10 ή 36 φακελάκια (30 gr/φακελάκι)
Σοκολάτα Dark	1 φακελάκι + 125-150 ml γάλα	10 ή 36 φακελάκια (30 gr/φακελάκι)
Σοκολάτα Extra Dark	1 φακελάκι + 125-150 ml γάλα	10 ή 36 φακελάκια (30 gr/φακελάκι)
Σοκολάτα Γάλακτος	1 φακελάκι + 125-150 ml γάλα	10 ή 36 φακελάκια (30 gr/φακελάκι)
Σοκολάτα Λευκή	1 φακελάκι + 125-150 ml γάλα	10 ή 36 φακελάκια (30 gr/φακελάκι)
Σοκολάτα Crunchy Pralines με Κομμάτια Φουντουκιού (al rum)	1 φακελάκι + 125-150 ml γάλα	10 ή 36 φακελάκια (30 gr/φακελάκι)
Σοκολάτα Φουντούκι Bacio (σοκολάτα με γεύση φουντούκι και κομμάτια φουντουκιού)	1 φακελάκι + 125-150 ml γάλα	10 ή 36 φακελάκια (30 gr/φακελάκι)
Σοκολάτα Gianduja	1 φακελάκι + 125-150 ml γάλα	10 ή 36 φακελάκια (30 gr/φακελάκι)
Σοκολάτα με Κομμάτια Φουντουκιού	1 φακελάκι + 125-150 ml γάλα	10 ή 36 φακελάκια (30 gr/φακελάκι)
Σοκολάτα Καραμέλα	1 φακελάκι + 125-150 ml γάλα	10 ή 36 φακελάκια (30 gr/φακελάκι)
Σοκολάτα Φράουλα	1 φακελάκι + 125-150 ml γάλα	10 ή 36 φακελάκια (30 gr/φακελάκι)
Σοκολάτα Καρύδα (με νιφάδες καρύδας)	1 φακελάκι + 125-150 ml γάλα	10 ή 36 φακελάκια (30 gr/φακελάκι)
Σοκολάτα Μέντα	1 φακελάκι + 125-150 ml γάλα	10 ή 36 φακελάκια (30 gr/φακελάκι)
Σοκολάτα Λευκή με Φουντούκια	1 φακελάκι + 125-150 ml γάλα	10 ή 36 φακελάκια (30 gr/φακελάκι)

Σοκολάτα Πορτοκάλι & Κανέλα

1 φακελάκι + 125-150 ml
γάλα

10 ή 36 φακελάκια (30 gr/φακελάκι)