



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911



Callebaut Mycryo

Kakaovõipulber on valmistatud 100% looduslikust puhtast kakaovõist.

Sobib küpsetamiseks, kasutamiseks šokolaadi/ glasuuride tempereerimisel, kastmete valmistamiseks.

Tempereerimiseks lisa 2% Mycryot sulatatud šokolaadile ning tempereeri nagu tavaliselt. Lisaväärtusena annab kakaovõi šokolaadile rohkem läiget ning kui tahkunud šokolaadi murda, siis "praks" on tugevam.

Avastage uus moodus valmistada liha, kala ja köögivilju.

See pakub kokkadele vaid eeliseid!

Sobib kasutamiseks praadimisel ja grillimisel. On kõrgema sulamistemperatuuriga kui või ning õlid, ei hakka suitsema.

Mycryo® võimaldab teil töötada kiiresti, tõhusalt ja hügieeniliselt!

