



Nyhet: Tre sorters chokladknappar för enklare bakning

Att baka och dekorera med choklad går snabbare och enklare med nya Odense Chokladknappar. De är också goda att äta bara som de är. De praktiska knapparna har testats och hyllats av konsumenter och finns nu i varianterna mörk, ljus och vit choklad.

Choklad är populärt i konfektyr, desserter, bakverk och som dekoration. Stora block av choklad kan dock vara svåra att dela och ta lång tid att smälta.

Med Odense Chokladknappar är det lätt att dosera rätt och det går snabbare att smälta. Ingen kniv behövs för att dela chokladen. Dessutom är förpackningen praktiskt återförslutningsbar. Chokladknapparna innehåller naturliga aromer och uteslutande vegetabilisk fett från kakoböner.

Odense Chokladknappar finns i tre varianter: Mörk (53% kakao), Ljus (38% kakao) och Vit choklad. Portionsstorleken är 150 g per påse. Pris i butik är cirka 16,90 kronor.

Företaget som marknadsför produkter från Odense är KåKå AB med huvudkontor i Skåne.

Företaget som marknadsför produkter från Odense är KåKå AB med huvudkontor i Skåne.

För ytterligare information, besök hemsidan
www.odensemarsipan.se,
eller kontakta Eva Malmgren, KåKå tel 070- 648 11 60,
e-post: eva.malmgren@kaka.se

