

procure por código, nome, marca...

[Bem-vindo :\)](#)
[Entre ou cadastre-se](#)[Todos os departamentos](#)[Ofertas do dia](#)[Celulares](#)[Móveis](#)[Eletrodomésticos](#)[Tv e Vídeo](#)[Informática](#)[Home](#) > [Mercado](#) > [Chocolate / Barra de Chocolate](#)

Barra de Chocolate Harald Branco - 1kg

Código cka98117k8 | [Ver descrição completa](#) | [Harald](#)Vendido por [Extra Festas](#)

Entregue por

R\$ 27,12

R\$ 24,41 (10% de desconto)[Mais formas de pagamento](#)

Adicionar à sacola

[Consultar prazo e valor do frete](#)

00000-000

Ok

[Não sei o CEP](#)

Produtos patrocinados

Amaciante Downy 4X
Concentrado - Lírios do

de R\$23,90 por

R\$22,90 à vista

ou R\$ 22,90

1x de R\$ 22,90 sem juros

Desinfetante Downy Casa
Higienizador - Perfume

de R\$17,90 por

R\$17,90 à vista

ou R\$ 17,90

1x de R\$ 17,90 sem juros

Amaciante Downy
Perfume Collection

de R\$23,90 por

R\$23,90 à vista

ou R\$ 23,90

1x de R\$ 23,90 sem juros

Amaciante Downy Sp
Concentrado 1,35L

de R\$23,90 por

R\$23,90 à vista

ou R\$ 23,90

1x de R\$ 23,90 sem juros





Vinho Trapiche Vineyards
Tempranillo 750ml

de R\$46,99 por

R\$43,70 à vista

ou R\$ 43,70

1x de R\$ 43,70 sem juros



Água Perfumada para
Tecidos Ideale Casa

de R\$59,90 por

R\$50,92 à vista

ou R\$ 50,92

1x de R\$ 50,92 sem juros



Kit de Água Evian Pet
330ml Sem Gás Com 24

de R\$167,99 por

R\$156,23 à vista

ou R\$ 168,00

5x de R\$ 33,60 sem juros



Kit Água Mineral Evia
330ml Sem Gás Com

de R\$82,99 por

R\$77,18 à vista

ou R\$ 83,00

2x de R\$ 41,50 sem juros



Quem viu este produto, viu estes também



Barra de Chocolate
Fracionado Top Branca...



Chocolate Harald
Confeiteiro Barra 1,05K...

Produtos similares





Barra de Chocolate
Branco 1kg - Garoto -...

por

R\$ 59,21 à vista

ou R\$ 65,79

2x de R\$ 32,90 sem juros



Barra de Chocolate Harald
Blend - 1kg -



Barra De Chocolate
Branco 1kg - Garoto -...

★★★★★ (1)

por

R\$ 52,97 à vista

ou R\$ 58,85

7x de R\$ 8,41 sem juros



Barra de Chocolate
Melken Branco 500g

Produtos mais buscados na semana



Leite Condensado
Semidesnatado

★★★★★ (55)

de R\$ 4,99 por

R\$ 3,98



Sabão em Pó Omo
Lavagem Perfeita - Sanit...

★★★★★ (7)

por

R\$ 16,90



Whisky Johnnie Walker
Red Label Escocês ...

★★★★★ (25)

de R\$ 101,75 por

R\$ 79,90

5x de R\$ 15,98 sem juros



Sabão em Pó Omo P
Cuidado Toque de Av

★★★★★ (73)

por

R\$ 17,90

[Voltar ao topo](#)

[Descrição completa](#)

[Avaliação dos clientes](#)

[Formas de pagamento](#)

Informações do produto

Barra de Chocolate Harald Branco - 1kg

Confeiteiro Harald sabor Chocolate Branco 1,05 kg sem glúten - Harald A Barra de Chocolate da Harald é produzido nos melhores materiais do mercado para além de ficar ser delicioso trazer ainda mais beleza e brilho para o acabamento dos seus doces. Ele possui o delicioso sabor do Chocolate Branco Harald, podendo ser utilizado para derreter, temperar ou banhar doces. Pode ser combinado com as formas de silicone e acetato de diversos formatos para montar os doces e ovos para a Páscoa deste ano! Possuindo cerca de 1,05 kg.

Principais usos: Moldagem com formas de silicone e acetato: Faz os moldes para bombons e trufas sem precisar de têmpera, basta derreter e despejar a quantidade que desejar na forma de sua preferência! Para obter uma solidificação estável e com mais brilho, deve ser levado à geladeira entre 8 °C e 10 °C logo após a moldagem. Banhar Doces: pode ser usado para banhar pães de mel, frutas, bolos e tortas com mais resistência ao calor! Basta derreter e usar, levando as peças banhadas logo em seguida à geladeira entre 8 °C e 10 °C, garantindo um aspecto brilhante e sem manchas. Auxílio em Massas doces: quando combinado a farinha e ovos, a Barra de Chocolate Confeiteiro facilita o preparo de massas doces, como as de bolos e pães, substituindo parte da manteiga e do açúcar no preparo da massa que desejar. Além de diminuir a quantidade desses ingredientes, traz ainda maciez e acrescenta o sabor de chocolate à massa! Recheio de Frutas para Trufa: pode também ser usado para recheios de trufas com mais praticidade e durabilidade utilizando apenas a Barra de Chocolate Confeiteiro e frutas, dispensando o creme de leite! Use 3 partes de Confeiteiro derretido para 1 parte de suco ou purê de frutas ácidas e perfumadas, como maracujá e limão. Dica de Derretimento: Durante o derretimento, controle para que a cobertura não ultrapasse os 50 °C, temperatura em que o açúcar começa a queimar, comprometendo a fluidez. Banhe pães de mel, trufas ou molde bombons e ovos de Páscoa com o Top entre 38 °C e 42 °C. Depois, leve as peças à geladeira até que sequem ou até que o molde fique opaco, garantindo brilho e estabilidade. Utilize sempre um termômetro culinário para garantir que o manuseio foi correto e veja aqui a técnica para derreter a cobertura com facilidade! Veja aqui como fazer o derretimento

Derretimento: 45 °C a 50 °C

Temperatura de uso: 38 °C a 42 °C

Dica de recheio: Derreta 400 g de Barra de Chocolate Harald Confeiteiro e misture aos poucos 250 ml de suco ou polpa de fruta como maracujá, limão, tangerina, cupuaçu. Leve à geladeira por cerca de 30 minutos e utilize o recheio em taças, tortas, bolos e sobremesas geladas.

Especificações: Conteúdo: 1,05 kg de Confeiteiro Harald Chocolate Branco. Dimensões da barra: 24 cm de comprimento e 11 cm de largura. Composição: Açúcar, gordura vegetal, leite em pó integral, emulsificantes: lecitina de soja (INS322) e poliglicerol poliricinoleato (INS 476) e aromatizante sintético idêntico ao natural.

Alérgicos: Contém Lactose e derivados de soja. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Informações técnicas	É livre de glúten	Sim
	Fabricante	Harald
	Formato de venda	Unidade
	Formato do chocolate	Barra
	Idade Recomendada	3
	Nome	Cobertura Fracionada
	Peso da unidade	1,05 kg
	Sabor	Branco
	TargetGender	Unisex
	Tipo de embalagem	Barra

Informações complementares	Marca	Harald
----------------------------	-------	--------

[Denunciar anúncio](#)

Lu explica: Chocolate / Barra de Chocolate

[+ Veja outros conteúdos](#)

- ≡

Fondue e rechauds
Saiba como escolher o modelo ideal
[+ Leia mais](#)
- ≡

Chocolate pra Todos os Gostos
Entenda a diferença entre os tipos de chocolate e escolha o ideal pra você!
[+ Leia mais](#)

Formas de pagamento

Cartão de crédito

R\$ 24,41 à vista (10% de desconto)	
2x R\$ 13,87 com juros	
3x R\$ 9,35 com juros	
4x R\$ 7,07 com juros	
5x R\$ 5,70 com juros	
6x R\$ 4,79 com juros	
7x R\$ 4,14 com juros	
8x R\$ 3,66 com juros	
9x R\$ 3,28 com juros	
10x R\$ 2,97 com juros	
11x R\$ 2,72 com juros	
12x R\$ 2,52 com juros	

Cartões Luiza

R\$ 24,41 à vista (10% de desconto)
2x R\$ 13,76 com juros
3x R\$ 9,22 com juros
4x R\$ 6,95 com juros
5x R\$ 5,59 com juros
6x R\$ 4,68 com juros
7x R\$ 4,03 com juros
8x R\$ 3,54 com juros
9x R\$ 3,16 com juros
10x R\$ 2,86 com juros
11x R\$ 2,61 com juros
12x R\$ 2,41 com juros

Boleto bancário R\$ 24,41 à vista (10% de desconto)

consultas relacionadas:

[Barra de Chocolate Harald Branco - 1kg Harald Branco - 1kg](#)

[Barra Harald Barra Harald](#)

[Barra Branco - 1kg Barra Branco](#)

[Barra Chocolate Harald Branco - 1kg Barra Branco](#)

[Barra Chocolate Barra - 1kg](#)

[Barra Barra 1kg](#)

Formas de pagamento

 certificados e segurança







 receba ofertas com preços exclusivos + política de privacidade

digite o seu nome

digite o seu e-mail

ENVIAR

departamentos	marketplace	serviços	parcerias	compre pelo telefone
ar e ventilação	venda seus produtos	recarga premiada	seja nosso parceiro	0800 773 3838
artesanato	central de atendimento	televidas	institucional	segunda a domingo: 8h às 20h (exceto feriados)
áudio	atendimento	lista de casamento	quem somos	compre também pelo chat online
automotivo	meus pedidos	magazine luiza	nossas lojas	acessibilidade
bebês	trocas e devoluções	empresas	portal da lu	versão mobile
beleza e perfumaria	termo de compra e venda	consórcio magalu	trabalhe conosco	
bem-estar sexual	arrependimento ou desistência	cartão luiza	programa ouro	
brinquedos	assistência técnica dos fabricantes	luizaseg	pesquisas acadêmicas	
cama, mesa e banho	política de privacidade	parceiro magalu	assessoria de imprensa	
câmeras e drones		cliente ouro	investidores	
casa e construção		quero de casamento	investors	
celulares		maga mais		
colchões		camê digital		
comércio e indústria			fornecedores	
cursos			portal financeiro	
eletrodomésticos				
eletroportáteis				
esportes e lazer				
ferramentas e jardim				
games				
informática				
instrumentos musicais				
livros				
mercado				
móveis				
papelaria				
pet shop				
relógios				
saúde e cuidados pessoais				
serviços				
suplementos alimentares				
tablets, ipads e e-readers				
telefonía fixa				
tv e vídeo				
utilidades domésticas				

Preços e condições de pagamento exclusivos para compras via internet, podendo variar nas lojas físicas. Ofertas válidas na compra de até 5 peças de cada produto por cliente, até o término dos nossos estoques para internet. Caso os produtos apresentem divergências de valores, o preço válido é o da Sacola de compras.

Vendas sujeitas a análise e confirmação de dados.

Magazine Luiza S/A - CNPJ: 47.960.950/1088-36

Endereço: Rua Arnulfo de Lima, 2385 - Vila Santa Cruz, Franca/SP - CEP 14.403-471
Endereço eletrônico: www.magazineluiza.com.br – © Magazine Luiza – Todos os direitos reservados
Fale conosco: <https://www.magazineluiza.com.br/central-de-atendimento/fale-conosco/>