

KIRON WHITE

CHOCOLATE PACKAGED COMPOUND - KIRON

White chocolate compound, with an extraordinary fluidity that makes it suitable for any pastry application, such as covering, decorations and moulded subjects. The product line includes white and dark chocolate variants, both available also in palm oil free version.



MODALITÀ D'USO



Copertura



Decorazione



Soggetti stampati

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011023

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch

INFO

Claims

Ohne gehärtete Fette.

Details

Ersatz für weiße Schokolade, der sich durch eine ausgezeichnete Fließfähigkeit auszeichnet und für alle Anwendungen in der Konditorei wie Überzüge, Dekorationen und die Herstellung von Formteilen geeignet ist. Auch in einer Variante ohne Palmöl erhältlich: .

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Beschreibung

Weißer Überzug ohne gehärtete Fette für alle Gebäckarten.

Denomination

Halbfertiges Süßwarenprodukt.

Directions for use

Im Wasserbad unter ständigem Rühren schmelzen, ohne 45 °C zu überschreiten. Temperieren nicht notwendig. Nicht mit reiner Schokolade mischen.

Sorgfältig jede mögliche Verunreinigung durch Feuchtigkeit oder mit Mehl vermeiden.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011377

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch

INFO

Beschreibung

Weißer Überzug ohne gehärtete Fette für alle Gebäckarten. Ohne Palmölderivate.

Denomination

Halbfertigprodukt für Konditoreien

Directions for use

Im Wasserbad unter ständigem Rühren schmelzen, ohne 45 °C zu überschreiten. Temperieren nicht notwendig. Nicht mit reiner Schokolade mischen.

Sorgfältig jede mögliche Verunreinigung durch Feuchtigkeit und mit Mehl vermeiden.