

# KIRONCAO

CHOCOLATE PACKAGED COMPOUND - KIRON

Dark 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 also available in palm oil free version.



## MODALITÀ D'USO



Copertura



Decorazione



Soggetti stampati

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010997

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Milch

## INFO

### Claims

Ohne gehärtete Fette.

### Details

Ersatz für Zartbitterschokolade, zeichnet sich durch eine ausgezeichnete Fließfähigkeit aus, geeignet für alle Anwendungen in der Konditorei wie Überzüge, Dekorationen und die Herstellung von Formteilen. Auch als Zartbittersatz ohne Palmöl erhältlich.

### Beschreibung

Ersatzprodukt für Zartbitterschokolade ohne gehärtete Fette, geeignet für alle Backwaren und Patisserie.

### Denomination

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Schokoladenersatz.

#### 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 01011385

#### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Milch

#### INFO

##### Beschreibung

Ersatzprodukt für Zartbitterschokolade ohne gehärtete Fette, geeignet für alle Backwaren und Patisserie. Ohne Palmölderivate.

##### Denomination

Schokoladenersatz

##### 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 01011507

#### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Milch

#### INFO

##### Claims

Ohne gehärtete Fette, ohne Palmöl

##### Details

Ersatz für Zartbitterschokolade, zeichnet sich durch eine ausgezeichnete Fließfähigkeit aus, geeignet für alle Anwendungen in der Konditorei wie Überzüge, Dekorationen und die Herstellung von Formteilen. Enthält keine Fette aus Palmöl. Auch als klassische Zartbitterschokoladenvariante erhältlich.



Extraordinary  
made simple.

## Beschreibung

Ersatzprodukt für Zartbitterschokolade ohne gehärtete Fette, geeignet für alle Backwaren und Patisserie. Version ohne Palmderivate und ohne Aromastoffe.

## Denomination

Schokoladenersatz.

## 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 01980313

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Milch

## INFO

### Details

Hochwertiger Zartbittersatz, ideal für alle Anwendungen in der Konditorei wie Überzüge, Dekorationen und die Herstellung von Formstücken.

Auf Basis von fraktioniertem Pflanzenfett mit niedrigem Schmelzpunkt, zeichnet es sich durch eine ausgezeichnete Fließfähigkeit und Schmackhaftigkeit aus.

### Beschreibung

Hochwertige Zartbitterschokoladenkuvertüre für Süßwaren. Basiert auf nicht gehärtetes Pflanzen Fett mit niedrigem Schmelzpunkt und hat daher eine ausgezeichnete Geschmacksqualität.

### Denomination

Überzug für Konditoreiprodukte.

### Directions for use

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



Extraordinary  
made simple.