

NOBEL BIANCO

CHOCOLATE PACKAGED COMPOUND - NOBEL

High-quality white chocolate compound for covering. It is marked by a low melting point and an optimal snap effect. It keeps a long-lasting shininess without needing tempering. Also available in dark and milk versions.



MODALITÀ D'USO



Copertura



Decorazione



Soggetti stampati

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010222

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch

INFO

Claims

Ohne gehärtete Fette.

Details

Überzug aus hochwertigem Ersatz für weiße Schokolade. Zeichnet sich durch einen niedrigen Schmelzpunkt und eine hervorragende Bruchfestigkeit aus. Behält langfristig einen hohen Glanz, ohne dass eine Temperierung erforderlich ist. Auch in den Varianten Bitter und Milch erhältlich.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Beschreibung

Hochwertiger weißer Überzug für Konditoreiprodukte. 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.

Sorgfältig jede mögliche Verunreinigung durch Feuchtigkeit oder mit Mehl vermeiden.



Extraordinary
made simple.