

NOBEL BITTER

CHOCOLATE PACKAGED COMPOUND - NOBEL

High-quality dark 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 white and milk versions.



MODALITÀ D'USO



Copertura



Decorazione



Soggetti stampati

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010221

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch

INFO

Claims

Ohne gehärtete Fette zeichnet sich Nobel Bitter durch den höchsten Kakaogehalt aus.

Details

Überzug aus hochwertigem Ersatz für Zartbitterschokolade. 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 Weiß und Milch erhältlich.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.