

# NOBEL LATTE

CHOCOLATE PACKAGED COMPOUND - NOBEL

High-quality milk 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 dark versions.



## MODALITÀ D'USO



Copertura



Decorazione



Soggetti stampati

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010504

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch

## INFO

### Claims

Ohne gehärtete Fette.

### Details

Überzug aus hochwertigem Ersatz für Vollmilkschokolade. 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 Weiß erhältlich.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Beschreibung**

Hochwertiger Überzug aus fettarmer Milch 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.

Jede mögliche Verunreinigung durch Feuchtigkeit und mit Mehl vermeiden.



Extraordinary  
made simple.