

# HAPPYKAO

PASTRY HAPPYCAO

Moisture-resistant cocoa powder for dusting and decorating your pastry products.  
It does not dissolve into surface moisture or absorb fats: it preserves its original colour and powdery appearance over time.  
Excellent for Tiramisù.  
Freeze-stable with high performance.



## MODALITÀ D'USO



**Decorazione**

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070486

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



**Glutenhaltiges**

## INFO

### Claims

Ohne gehärtete Fette.

### Details

Feuchtigkeitsbeständige Kakaozubereitung zum dekorativen Bestäuben von Süßwaren.  
Löst sich nicht durch Oberflächenfeuchtigkeit auf und nimmt keine Fette auf, sodass das pulverförmige Aussehen und die ursprüngliche Farbe lange erhalten bleiben.  
Hervorragend geeignet für Tiramisu.  
Behält seine Eigenschaften auch beim Einfrieren bei.

### Beschreibung

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Kakaozubereitung (50%) zum dekorativen Bestäuben von Konditoreiwaren; insbesondere für Tiramisu. Enthält keine gehärteten Fette.

**Denomination**

Halbfertiges Süßwarenprodukt.

**Directions for use**

HAPPYKAO NT ist ein gebrauchsfertiges Produkt.

**DETTAGLI PRODOTTO**

Codice prodotto 01070490

**ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI**

Allergens



**Glutenhaltiges**

**INFO**

**Claims**

Ohne gehärtete Fette.

**Details**

Feuchtigkeitsbeständige Kakaomischung zum dekorativen Bestäuben von Süßspeisen. Löst sich nicht durch Oberflächenfeuchtigkeit auf und nimmt keine Fettstoffe auf, wodurch das pulverförmige Aussehen und die ursprüngliche Farbe lange erhalten bleiben. Hervorragend geeignet für Tiramisu. Behält seine Eigenschaften auch beim Einfrieren.

**Beschreibung**

Zucker-Kakao-Mischung zum Bestäuben von Süßwaren; speziell für Tiramisu. Enthält keine gehärteten Fette und Aromastoffe.

**Denomination**

Halbfertiges Süßwarenprodukt.

**Directions for use**

HAPPYKAO INDUSTRY NT ist ein gebrauchsfertiges Produkt.

**DETTAGLI PRODOTTO**

Codice prodotto 01070501

**ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI**

Allergens



**Glutenhaltiges**

Cross-contaminations



**Ei**



**Extraordinary  
made simple.**



Soja



Milch



Schalenfrüchte

SO<sub>2</sub>

Anidride

## INFO

### Claims

Ohne gehärtete Fette.

### Details

Feuchtigkeitsbeständige Kakaomischung zum dekorativen Bestäuben von Süßspeisen. Löst sich nicht durch Oberflächenfeuchtigkeit auf und nimmt keine Fettstoffe auf, wodurch das pulverförmige Aussehen und die ursprüngliche Farbe lange erhalten bleiben. Hervorragend geeignet für Tiramisu. Behält seine Eigenschaften auch beim Einfrieren.

### Beschreibung

Kakaozubereitung (50%) zum dekorativen Bestäuben von Konditoreiwaren; insbesondere für Tiramisu. Enthält keine gehärteten Fette.

### Denomination

Halbfertiges Süßwarenprodukt.

### Directions for use

HAPPYKAO NT ist ein gebrauchsfertiges Produkt.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070687

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges

## INFO

### Claims

Ohne gehärtete Fette, ohne Palmöl

### Details

Feuchtigkeitsbeständige Kakaomischung zum dekorativen Bestäuben von Süßspeisen. Enthält kein Palmöl, das durch Kakaobutter ersetzt wird. Löst sich nicht durch Oberflächenfeuchtigkeit auf und nimmt keine Fettstoffe auf, wodurch das pulverförmige Aussehen und die ursprüngliche Farbe lange erhalten bleiben. Hervorragend geeignet für Tiramisu. Behält seine Eigenschaften auch beim Einfrieren.

### Beschreibung



Extraordinary  
made simple.

Zubereitung auf Basis von Kakao und Kakaobutter zum Bestäuben von Süßwaren; insbesondere für Tiramisu.

**Denomination**

Halbfertiges Süßwarenprodukt.

**Directions for use**

HAPPYKAO BC ist ein gebrauchsfertiges Produkt.



Extraordinary  
made simple.