

PATE A GLACER BRUNE

CHOCOLATE PACKAGED COMPOUND - OTHER

Dark chocolate compound made from low-fat cocoa and plant fats, useful for any common pastry use.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010409

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Milch



Schalenfrüchte

INFO

Beschreibung

Ersatzprodukt für Zartbitterschokolade auf Basis von Magerkakao und gehärteten pflanzlichen Fetten, geeignet für alle üblichen Verwendungszwecke in der Konditorei.

Denomination

Schokoladenersatz.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.