

# CRIC CRAC FONDENTE

## CHOCOLATE

PACKAGED COMPOUND - CRIC CRAC

First quality dark chocolate compound made from plant fats with melting point of 35°C. It wins all pastry chefs over with its strong flavour, sparkling shine and optimal snap effect. Perfect for coating and decorations, as well as to create moulded subjects. Thanks to continual quality checks, both analytical and practical, this product always provides excellent results in any season.



## 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 01010276

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch

## INFO

### Beschreibung

Zartbitterschokoladenüberzug für Süßwaren, hergestellt aus hydrierten pflanzlichen Fetten mit einem Schmelzpunkt von ca. 35 °C.

### Denomination

Überzug für Konditoreiprodukte.

### 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.