

IRCA CAO

PASTRY IRCA CAO

Fine paste rich in low-fat cocoa (50%), marked by a soft creamy texture that makes it perfect to replace cocoa powder and cocoa paste in many pastry recipes and in chocolate ice cream making. The excellent texture and consistency will help you to perfectly combine ingredients without ending up with lumps. It also avoids problems related to the melting point of cocoa butter.

Sugar-free



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 01010358

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Milch



Schalenfrüchte

INFO

Beschreibung

Paste auf Basis von Magerkakao und pflanzlichen Ölen von dunkler Farbe und mit einem äußerst intensiven und bitteren Kakaogeschmack. Durch seine besonders weiche und cremige Struktur ist IRCA CAO der ideale Ersatz für Kakaopulver und Kakaomasse in Backwarenrezepturen, da es die häufig mit der Verwendung von Kakaopulver (Klumpenbildung) und Kakaomasse (Probleme im Zusammenhang mit der Schmelztemperatur von Kakaobutter) verbundenen Nachteile vermeidet.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

Streichfähige Creme. Halbfertigprodukt für Süßwaren.

Directions for use

IRCA CAO ist gebrauchsfertig als Ersatz für Kakaopulver und Kakaomasse, wenn Süßwaren im Allgemeinen Geschmack und Farbe verliehen werden sollen. Weitere Anwendungsbeispiele finden Sie in der Broschüre.



Extraordinary
made simple.