

# IRCA CHOC

PASTRY IRCA CHOC

Fine paste rich in powdered chocolate (45%), 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.



## 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 01010357

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Milch



Schalenfrüchte

## INFO

### Beschreibung

Paste auf Basis von Schokoladenpulver und Magerkakao, dunkel in der Farbe und mit einem extrem intensiven und bitteren Kakaogeschmack. Durch seine besonders weiche und cremige Struktur ist IRCA CHOC der ideale Ersatz für Kakaopulver und Kakaomasse zum Aromatisieren von Cremes, Schlagsahne, Eiscreme usw. Durch die Verwendung von IRCA CHOC lassen sich die häufig mit der Verwendung von Kakaopulver (Klumpenbildung) und Kakaomasse verbundenen Nachteile (Probleme im Zusammenhang mit der Schmelztemperatur der Kakaobutter) vermeiden.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Denomination**

Streichfähige Creme. Halbfertigprodukt für Süßwaren.

**Directions for use**

IRCA CHOC 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.