

ARTCHOC DARK

PASTRY ARTCHOC

Plastic dark chocolate, the ideal to create decorative subjects, either moulded or shaped by hand, as well as for covering cakes and many other pastry uses. This product is marked by high dark chocolate content (60%), that gives intense flavour and deep colour. Optimum texture, combined with excellent moisture resistance, make it very easy to use and versatile.



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 01060250

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Milk



Nuts

SO₂

Sulphur

INFO

Description

pasta a base di cioccolato e zuccheri ideale per la ricopertura di torte, la realizzazione di oggetti decorativi, lo stampaggio con forme in silicone e la preparazione di tableaux.

Denomination

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

prodotto dolciario semilavorato.

Directions for use

ART CHOC DARK ha consistenza ideale per essere direttamente impiegata dal pasticcere.
Richiudere la confezione dopo ogni prelievo per evitare l'essiccamento.



Extraordinary
made simple.