

# KIRON BLANCO

CHOCOLATE COMPUESTO ENVASADO - KIRON

Chocolate blanco compuesto, con una fluidez extraordinaria que lo hace ideal para cualquier aplicación en repostería, como coberturas, decoraciones y moldes. La gama de productos incluye variantes de chocolate blanco y negro, ambas disponibles también en versión sin aceite de palma.



## MODALITÀ D'USO



Copertura



Decorazione



Soggetti stampati

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011023

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche

## INFO

### Descripción

Cobertura vegetal blanca adecuada para recetas de pastelería. KIRON WHITE no contiene grasas hydrogenadas.

### Denomination

Semielaborado para confitería.

### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Después de fundir suavemente (45°C) KIRON WHITE puede ser usado como un sucedáneo de chocolate en productos de pastelería. No necesita atemperado. No mezclar con chocolates puros. Evitar a toda costa la contaminación por humedad o harinas.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011377

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche

## INFO

### Claims

No contiene grasas hidrogenadas ni aceite de palma

### Detalles

Sucedáneo de chocolate blanco, caracterizado por una excelente fluidez, indicado para todos los usos de pastelería como cobertura, decoración y producción de figuras hechas con molde. No contiene grasas de origen de palma. También está disponible la variante blanca clásica.

### Descripción

cobertura blanca sin grasas hidrogenadas para todos los usos de pastelería. Variante sin derivados del aceite de palma.

### Denomination

producto semielaborado para confitería.

### Directions for use

derretir al baño maría removiendo constantemente sin superar la temperatura de 45 °C. No necesita atemperado. No mezclar con chocolates puros.

Evitar a toda costa la contaminación con humedad y harina.



Extraordinary  
made simple.