

# KIRONCAO

CHOCOLATE COMPUESTO ENVASADO - KIRON

Chocolate negro de extraordinaria fluidez, ideal para cualquier aplicación en repostería, como coberturas, decoraciones y figuras moldeadas. La gama incluye chocolate blanco y negro, ambos disponibles también en versión sin aceite de palma.



## MODALITÀ D'USO



Copertura



Decorazione



Soggetti stampati

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010997

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La

Cross-contaminations



Leche

## INFO

### Descripción

cobertura vegetal cacao adecuada para recetas de pastelería. KIRONCAO no contiene grasas hydrogenadas.

### Denomination

cobertura negra vegetal.

### Directions for use

Después de fundir suavemente (45°C) MARABU DARK 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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011385

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La

Cross-contaminations



Leche

## INFO

### Claims

No contiene grasas hidrogenadas ni aceite de palma

### Detalles

Sucedáneo de chocolate negro, 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 Fondente clásica.

### Descripción

sucedáneo de chocolate negro sin grasas hidrogenadas adecuado para todos los usos de pastelería. Variante sin derivados del aceite de palma.

### Denomination

sucedáneo de chocolate.

### 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 o harina.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011507

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La

Cross-contaminations



Leche

## INFO

### Claims

No contiene grasas hidrogenadas ni aceite de palma

### Detalles

Sucedáneo de chocolate negro, 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 Fondente clásica.

### Descripción



Extraordinary  
made simple.

sucedáneo de chocolate negro sin grasas hidrogenadas adecuado para todos los usos de pastelería. Variante sin derivados del aceite de palma y sin aromas.

#### **Denomination**

sucedáneo de chocolate.

#### **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 o harina.

#### **DETTAGLI PRODOTTO**

Codice prodotto 01980313

#### **ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI**

Allergens



La

Cross-contaminations



Leche

#### **INFO**

##### **Detalles**

Sucedáneo de chocolate negro de calidad superior, ideal para todos los usos de pastelería como cobertura, decoración y producción de figuras hechas con molde.

A base de grasa vegetal fraccionada de bajo punto de fusión, se caracteriza por una excelente fluidez y palatabilidad.

##### **Descripción**

cobertura negra de calidad superior para productos de confitería. Es a base de grasa vegetal fraccionada de bajo punto de fusión y, por lo tanto, posee una excelente palatabilidad.

##### **Denomination**

cobertura para productos de 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. Proteger de la humedad.



**Extraordinary  
made simple.**