

# NOBEL BIANCO

CHOCOLATE COMPUESTO ENVASADO - NOBEL

Chocolate blanco de alta calidad para cobertura. Se caracteriza por su bajo punto de fusión y su textura crujiente óptima. Conserva su brillo durante mucho tiempo sin necesidad de atemperado. También disponible en chocolate negro y con leche.



## MODALITÀ D'USO



Copertura



Decorazione



Soggetti stampati

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010222

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche

## INFO

### Claims

No contiene grasas hidrogenadas

### Detalles

Cobertura de sucedáneo de chocolate blanco de calidad superior. Se caracteriza por un bajo punto de fusión y un excelente corte. Mantiene un alto brillo a lo largo del tiempo sin requerir ningún atemperado. También disponible en las variantes Bitter y Latte.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Descripción**

cobertura blanca 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. Evitar a toda costa la contaminación con humedad y harina.



Extraordinary  
made simple.