

# NOBEL BITTER

CHOCOLATE COMPUESTO ENVASADO - NOBEL

Chocolate negro 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 versiones blanca y con leche.



## MODALITÀ D'USO



Copertura



Decorazione



Soggetti stampati

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010221

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche

## INFO

### Claims

Sin grasas hidrogenadas, Nobel Bitter destaca por su mayor contenido de cacao

### Detalles

Cobertura de sucedáneo de chocolate negro 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 Bianco y Latte.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**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.