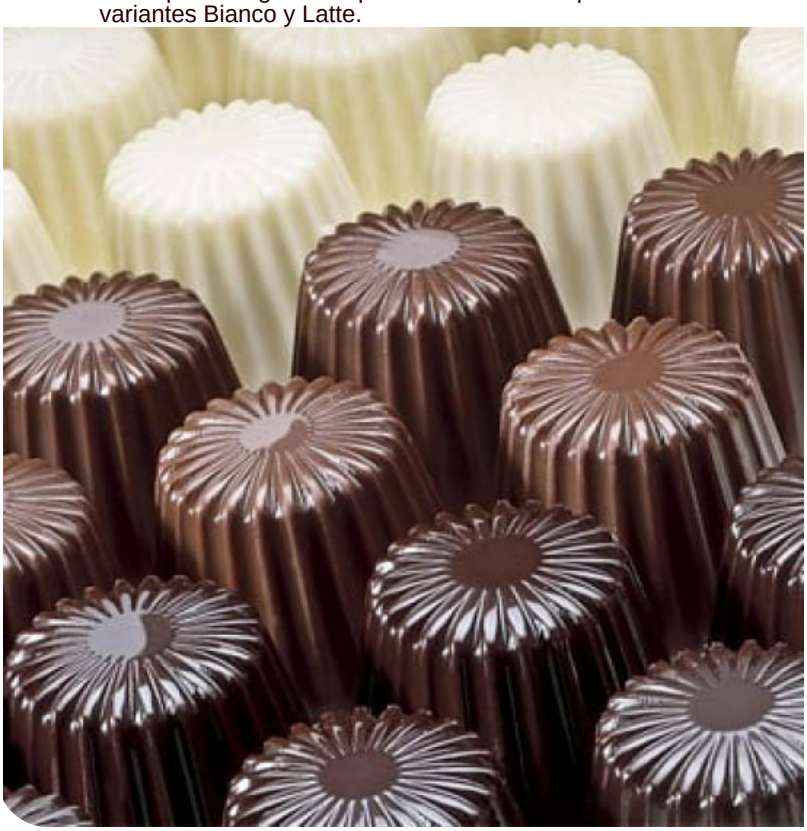
NOBEL BITTER

CHOCOLATE COMPUESTO ENVASADO - NOBEL

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.



MODALITÀ D'USO

Copertura

Decorazione

Soggetti stampati

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010221

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

La

irca GROUP Extraordinary made simple.

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.

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.