

NOBEL LATTE

CHOCOLATE COMPUESTO ENVASADO - NOBEL

Compuesto de leche de alta calidad para recubrimientos. Se caracteriza por un bajo punto de fusión y un efecto chasquido óptimo. Mantiene un brillo duradero sin necesidad de templado. También disponible en blanco y negro.



MODALITÀ D'USO



Copertura



Decorazione



Soggetti stampati

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010504

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche

INFO

Claims

No contiene grasas hidrogenadas

Detalles

Cobertura de sucedáneo de chocolate con leche 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. Disponible también en las variantes Bitter y Bianco.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Descripción

cobertura de chocolate con leche desnatada 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.