

# PASTA DE GLACER

## MARRÓN

CHOCOLATE COMPUESTO ENVASADO - OTRO

Chocolate negro compuesto elaborado con cacao bajo en grasa y grasas vegetales, útil para cualquier uso común en repostería.



### MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010409

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La

Cross-contaminations



Leche



Frutos

### INFO

#### Descripción

sucedáneo de chocolate negro a base de cacao magro y grasas vegetales hidrogenadas, adecuado para todos los usos normales de pastelería.

#### Denomination

sucedáneo de chocolate.

#### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

fundir 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.



Extraordinary  
made simple.