

CRIC CRAC FONDENTE

CHOCOLATE

COMPUESTO ENVASADO - CRIC CRAC

Chocolate negro de primera calidad elaborado con grasas vegetales y con un punto de fusión de 35 °C. Su intenso sabor, brillo y textura crujiente conquistan a todos los pasteleros. Ideal para cubrir y decorar, así como para crear figuras moldeadas. Gracias a los continuos controles de calidad, tanto analíticos como prácticos, este producto garantiza resultados excelentes en cualquier época del año.



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 01010276

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche

INFO

Descripción

cobertura negra para productos de confitería, producida con grasas vegetales hidrogenadas con un punto de fusión de unos 35 °C.

Denomination

cobertura para productos de confitería.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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 o harina.



Extraordinary
made simple.