

# MARABU' OSCURO

CHOCOLATE

COMPUESTO ENVASADO - MARABU

Virutas de chocolate negro compuesto que satisfacen las necesidades de una buena y competitiva relación calidad-precio, manteniendo altos estándares de rendimiento. Perfectas para recubrimientos y decoraciones, así como para la creación de figuras moldeadas. Gracias a los continuos controles de calidad, tanto analíticos como prácticos, este producto siempre ofrece excelentes resultados 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 01010701

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La

Cross-contaminations



Leche

## INFO

### Descrizione

sucedáneo de chocolate negro adecuado para todos los usos normales de pastelería.

### Denomination

sucedáneo de chocolate.

### 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 o harina.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.