

IRCA CAO

PASTELES IRCA CAO

Pasta fina rica en cacao bajo en grasa (50%), de textura suave y cremosa, ideal para sustituir el cacao en polvo y la pasta de cacao en numerosas recetas de repostería y en la elaboración de helados de chocolate. Su excelente textura y consistencia permiten integrar los ingredientes a la perfección, evitando la formación de grumos. Además, previene problemas relacionados con el punto de fusión de la manteca de cacao. Sin azúcar



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 01010358

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La

Cross-contaminations



Leche



Frutos

INFO

Descripción

pasta a base de cacao magro y aceites vegetales de color oscuro y con un sabor extremadamente intenso y amargo de cacao. Su particular estructura suave y cremosa hace de IRCA CAO el sustituto ideal del polvo de cacao y de la pasta de cacao en las formulaciones de pastelería, ya que evita los inconvenientes frecuentemente asociados al uso de polvo de cacao (formaciones de grumos) y de pasta de cacao (problemas relacionados con la temperatura de fusión de la manteca de cacao).

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

crema untable. Semielaborado para productos de confitería.

Directions for use

IRCA CAO está listo para su uso como sustituto del cacao en polvo y la pasta de cacao cuando se desea aportar sabor y color a los productos de confitería en general. Otros ejemplos de aplicación se muestran en el folleto informativo.



Extraordinary
made simple.