

CHOCOLATE OSCURO

PASTELES ARTCHOC

Chocolate negro plástico, ideal para crear figuras decorativas, ya sea moldeadas o modeladas a mano, así como para cubrir pasteles y otros usos en repostería. Este producto se caracteriza por su alto contenido en chocolate negro (60%), que le confiere un sabor intenso y un color profundo. Su textura óptima, combinada con una excelente resistencia a la humedad, lo hace muy fácil de usar y versátil.



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 01060250

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Leche



Frutos

SO₂

Anidride

INFO

Descripción

pasta a base de chocolate y azúcar ideal para el recubrimiento de pasteles, la realización de objetos decorativos, el moldeado con formas de silicona y la preparación de composiciones decorativas.

Denomination

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

producto semielaborado para confitería.

Directions for use

ART CHOC DARK tiene una consistencia ideal para ser utilizada directamente por el pastelero.
Cerrar el envase después de cada saque para evitar que se seque.



Extraordinary
made simple.