

# BLANC DE KIRON

CHOCOLAT COMPOSÉ EMBALLÉ - KIRON

Ce chocolat de couverture blanc, d'une fluidité exceptionnelle, est idéal pour toutes les applications en pâtisserie : enrobage, décoration et moulage. La gamme comprend des variantes au chocolat blanc et noir, également disponibles sans huile de palme.



## MODALITÀ D'USO



Copertura



Decorazione



Soggetti stampati

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011023

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

## INFO

### Claims

Sans graisses hydrogénées

### Détails

Succédané de chocolat blanc, caractérisé par une excellente fluidité, adapté à toutes les applications pâtisseries telles que le nappage, la décoration et la réalisation de motifs imprimés. Également disponible dans la version sans huile de palme.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Description**

enrobage blanc sans graisses hydrogénées, idéal pour tous les emplois en pâtisserie.

**Denomination**

produit semi-fini de pâtisserie.

**Directions for use**

fondre au bain-marie sous agitation constante sans dépasser la température de 45°C. Il ne faut pas tempérer. Ne pas mélanger avec du chocolat pur.

Éviter soigneusement la contamination avec l'humidité et la farine.

**DETTAGLI PRODOTTO**

Codice prodotto 01011377

**ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI**

Allergens



Soja



Lait

**INFO****Claims**

Sans graisses hydrogénées, Sans huile de palme

**Détails**

Succédané de chocolat blanc, caractérisé par une excellente fluidité, adapté à toutes les applications pâtisseries telles que le nappage, la décoration et la réalisation de motifs imprimés. Ne contient pas de graisses de Palme. La version blanche classique est également disponible.

**Description**

enrobage blanc sans graisses hydrogénées, idéal pour tous les emplois en pâtisserie. Version sans dérivés de graisse de palme.

**Denomination**

produit semi-fini de pâtisserie.

**Directions for use**

fondre au bain-marie sous agitation constante sans dépasser la température de 45°C. Il ne faut pas tempérer. Ne pas mélanger avec du chocolat pur.

Éviter soigneusement la contamination avec l'humidité et la farine.



Extraordinary  
made simple.