

KIRONCAO

CHOCOLAT COMPOSÉ EMBALLÉ - KIRON

Ce chocolat noir, d'une fluidité exceptionnelle, convient à toutes les applications en pâtisserie : nappage, décoration et moulage. La gamme comprend des versions chocolat blanc et chocolat noir, également disponibles sans huile de palme.



MODALITÀ D'USO



Copertura



Decorazione



Soggetti stampati

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010997

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soja

Cross-contaminazioni



Lait

INFO

Claims

Sans graisses hydrogénées

Détails

Succédané de chocolat noir, 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 fondant sans huile de palme.

Description

succédané de chocolat noir sans matières grasses hydrogénées, adapté pour tous les emplois en pâtisserie.

Denomination

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

succédané de chocolat

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 01011385

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Lait

INFO

Claims

Sans graisses hydrogénées, Sans huile de palme

Détails

Succédané de chocolat noir, 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 variante fondante classique est également disponible.

Description

succédané de chocolat noir sans matières grasses hydrogénées, adapté pour tous les emplois en pâtisserie. Version sans dérivés de graisse de palme.

Denomination

succédané de chocolat

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 01011507

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Lait

INFO

Claims



Extraordinary
made simple.

Sans graisses hydrogénées, Sans huile de palme

Détails

Succédané de chocolat noir, 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 variante fondante classique est également disponible.

Description

succédané de chocolat noir sans matières grasses hydrogénées, adapté pour tous les emplois en pâtisserie. Version sans graisse de palme et sans arômes.

Denomination

succédané de chocolat

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 01980313

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Lait

INFO

Détails

Substitut noir de qualité supérieure, idéal pour toutes les utilisations de pâtisserie telles que la couverture, la décoration et la production de sujets imprimés.

À base de graisse végétale fractionnée à bas point de fusion, il se caractérise par une excellente fluidité et palatabilité.

Description

couverture fondante de qualité supérieure pour les produits de pâtisserie. Elle est à base de graisses végétales fractionnées à bas point de fusion et possède donc une excellente palatabilité.

Denomination

couverture pour les produits de pâtisserie.

Directions for use

Faire fondre au bain-marie sous agitation constante sans dépasser la température de 45°C. Il n'est pas nécessaire de tempérer. Ne pas mélanger avec du chocolat pur. Craint l'humidité.



Extraordinary
made simple.