

# NOBEL BITTER

CHOCOLAT COMPOSÉ EMBALLÉ - NOBEL

Chocolat noir de couverture de haute qualité. Il se caractérise par un point de fusion bas et un craquant optimal. Il conserve sa brillance longtemps sans nécessiter de tempérage. Existe aussi en chocolat blanc et au lait.



## MODALITÀ D'USO



Copertura



Decorazione



Soggetti stampati

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010221

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

## INFO

### Claims

Sans graisses hydrogénées, Nobel Bitter se distingue par sa teneur en cacao plus élevée

### Détails

Enrobage de succédané de chocolat noir de qualité supérieure. Il se caractérise par un point de fusion bas et une excellente capacité de fractionnement. Il conserve une brillance élevée dans le temps sans nécessiter de le tempérer. Également disponible dans les variantes Blanc et Lait.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Description**

Nappage fondant de qualité supérieure pour pâtisserie. Il est à base de graisse végétale fractionnée à bas point de fusion et présente donc une excellente appétence.

**Denomination**

couverture pour produits 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. Craint l'humidité.



Extraordinary  
made simple.