

NOBEL LATTE

CHOCOLAT COMPOSÉ EMBALLÉ - NOBEL

Composé de lait de haute qualité pour le pelliculage. Il se caractérise par un point de fusion bas et un effet cassant optimal. Il conserve une brillance durable sans nécessiter de tempérage. Également disponible en blanc et en foncé.



MODALITÀ D'USO



Copertura



Decorazione



Soggetti stampati

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010504

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

INFO

Claims

Sans graisses hydrogénées

Détails

Enrobage de succédané au lait de qualité supérieure. Il se caractérise par un point de fusion bas et une excellente craquabilité. Il conserve une brillance éclatante au fil du temps sans nécessiter de trempe. Également disponible dans les versions Bitter et Blanc.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Description

nappage au lait maigre 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.

Éviter toute contamination possible par l'humidité et la farine.



Extraordinary
made simple.