

PÂTÉ À LA GLACER

BRUNE

CHOCOLAT COMPOSÉ CONDITIONNÉ - AUTRE

Pâte de chocolat noir composée à base de cacao maigre et de graisses végétales, idéale pour toutes les préparations pâtisseries courantes.



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 01010409

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Lait



Fruits

INFO

Description

succédané de chocolat noir à base de cacao maigre et de graisses végétales hydrogénées, adapté à toutes les utilisations classiques en pâtisserie.

Denomination

succédané de chocolat

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.