

CRIC CRAC FONDENTE

CHOCOLAT

COMPOSÉ CONDITIONNÉ - CRIC CRAC

Chocolat noir de première qualité, élaboré à partir de matières grasses végétales et fondant à 35 °C. Son arôme intense, sa brillance éclatante et son craquant parfait séduisent tous les pâtisseries. Idéal pour l'enrobage, la décoration et le moulage. Grâce à des contrôles qualité rigoureux et continus, ce produit garantit des résultats exceptionnels en toute saison.



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 01010276

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

INFO

Description

nappage fondant pour pâtisserie à base de graisses végétales hydrogénées à point de fusion de 35°C environ.

Denomination

couverture pour produits de pâtisserie.

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.