

# IRCA CAO

PÂTISSERIE IRCA CAO

Pâte fine riche en cacao maigre (50 %), caractérisée par une texture douce et onctueuse, idéale pour remplacer la poudre et la pâte de cacao dans de nombreuses recettes de pâtisserie et de glaces au chocolat. Son excellente texture et sa consistance permettent un mélange homogène des ingrédients, sans grumeaux. Elle évite également les problèmes liés au point de fusion du beurre de cacao. Sans sucre



## 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 01010358

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Lait



Fruits

## INFO

### Description

pâte à base de cacao maigre et huiles végétales, de couleur foncée et au goût très marqué et amer de cacao. Sa texture particulièrement douce et crémeuse fait de l'IRCA CHOC le substitut idéal de la poudre de cacao et de la pâte de cacao pour aromatiser les crèmes, la crème fouettée, les glaces, etc. L'utilisation de l'IRCA CHOC permet d'éviter les inconvénients fréquemment liés à l'utilisation de la poudre de cacao (formation de grumeaux) et de la pâte de cacao (problèmes liés à la température de fusion du beurre de cacao).

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Denomination**

pâte à tartiner. produit semi-fini pour pâtisserie.

**Directions for use**

IRCA CAO est prêt à l'emploi en remplacement de la poudre de cacao et de la pâte de cacao lorsque vous souhaitez donner du goût et de la couleur aux produits de pâtisserie. D'autres exemples d'application sont présentés dans la brochure explicative.



Extraordinary  
made simple.