

IRCA CHOC

PÂTISSERIE IRCA CHOC

Pâte fine riche en chocolat en poudre (45 %), 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 crèmes glacées au chocolat. Son excellente texture et sa consistance permettent un mélange parfait des ingrédients, sans grumeaux. Elle évite également les problèmes liés au point de fusion du beurre de cacao.



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 01010357

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Lait



Fruits

INFO

Description

pâte à base de chocolat en poudre et cacao maigre de couleur foncée et goût très marqué et amer de cacao. La particulière structure souple et crémeuse fait de IRCA'CHOC le substitut idéal de la combinaison poudre de cacao et pâte de cacao dans les formulations de pâtisserie. Ce produit permet en effet d'éviter les fréquents problèmes dérivant de l'association de ces deux composants (formations de grumeaux ainsi que tous problèmes liés au point de fusion du beurre de cacao). TEXTURE: crème lisse à 20°C environ. COULEUR: brun foncé. SAVEUR: très amer. ODEUR: de cacao.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

Crème étalable. Produit semi-fini de pâtisserie.

Directions for use

le produit est prêt à l'emploi à température ambiante.



Extraordinary
made simple.