

# ARTCHOC OMBRE

PÂTISSERIE ARTCHOC

Pâte à modeler en chocolat noir, idéale pour créer des décorations, à mouler ou à façonner à la main, ainsi que pour enrober gâteaux et autres pâtisseries. Ce produit se distingue par sa forte teneur en chocolat noir (60 %), qui lui confère une saveur intense et une couleur profonde. Sa texture optimale, associée à une excellente résistance à l'humidité, le rend très facile à utiliser et polyvalent.



## 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 01060250

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Lait



Fruits

**SO<sub>2</sub>**

Anhydride

## INFO

### Description

pâte à base de chocolat et de sucre, idéale pour l'enrobage de gâteaux, la réalisation d'objets décoratifs, le moulage avec des formes en silicone et la préparation de tableaux.

### Denomination

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

produit semi-fini de pâtisserie.

**Directions for use**

ART CHOC DARK est prête à l'emploi et a la consistance idéale pour être utilisée directement par le pâtissier.  
Refermer soigneusement l'emballage après chaque prélèvement pour éviter le séchage.



Extraordinary  
made simple.