

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

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01060250

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Lait



Fruits

SO₂

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 moules en silicone et la préparation de tableaux.

Denomination

produit semi-fini de pâtisserie.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.**