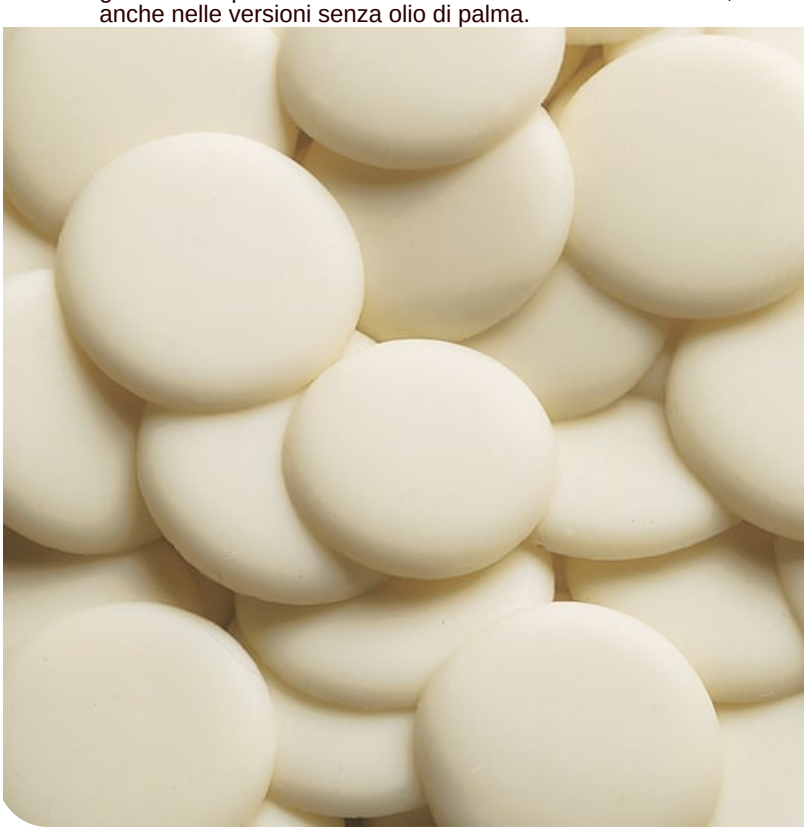
KIRON WHITE

CIOCCOLATO SURROG. CONF. - KIRON

Surrogato di cioccolato bianco, caratterizzato da un'ottima fluidità, indicato per tutti gli impieghi di pasticceria quali copertura, decorazione e produzione di soggetti stampati. La gamma comprende le varianti cioccolato bianco e fondente, anche nelle versioni senza olio di palma.



MODALITÀ D'USO

Copertura

Decorazione

Soggetti stampati

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011023

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

Soia

irca GROUP Extraordinary made simple.

Latte

INFO

Claims
Senza grassi idrogenati

Dettagli
Surrogato bianco, caratterizzato da un'ottima fluidità, indicato per tutti gli impieghi di pasticceria quali copertura, decorazione e produzione di soggetti stampati. Disponibile anche la variante senza olio di palma.

Descrizione
copertura bianca senza grassi idrogenati per tutti gli impieghi di pasticceria.

Denominazione
prodotto dolciario semilavorato.

Modalità d'uso
fondere a bagnomaria sotto costante agitazione senza superare la temperatura di 45°C. Non occorre temperare. Non miscelare con cioccolato puro.
Evitare attentamente ogni possibile contaminazione con umidità e farina.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011377

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

Soia

Latte

INFO

Claims
Senza grassi idrogenati,Senza olio di palma

Dettagli
Surrogato bianco, caratterizzato da un'ottima fluidità, indicato per tutti gli impieghi di pasticceria quali copertura, decorazione e produzione di soggetti stampati. Non contiene grassi da origine palma. Disponibile anche la versione bianca classica.

Descrizione
copertura bianca senza grassi idrogenati per tutti gli impieghi di pasticceria. Versione senza derivati di palma.

Denominazione
prodotto dolciario semilavorato.

Modalità d'uso
fondere a bagnomaria sotto costante agitazione senza superare la temperatura di 45°C. Non occorre temperare. Non miscelare con cioccolato puro.
Evitare attentamente ogni possibile contaminazione con umidità e farina.