



KIRONCAO

CIOCCOLATO

SURROG. CONF. - KIRON

Surrogato fondente, 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.

Dettagli prodotto

COD 000030

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



lecitina di soia

Cross contaminazioni



Latte

Modalità d'uso



Copertura



Decorazione



Soggetti stampati