

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.



MODALITÀ D'USO



Copertura



Decorazione



Soggetti stampati

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010997

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia

Cross contaminazioni



Latte

INFO

Claims

Senza grassi idrogenati

Dettagli

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

Descrizione

surrogato di cioccolato fondente senza grassi idrogenati idoneo a tutti gli impieghi di pasticceria.

Denominazione

surrogato di cioccolato.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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 o farina.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011385

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia

Cross contaminazioni



Latte

INFO

Claims

Senza grassi idrogenati, Senza olio di palma

Dettagli

Surrogato fondente, 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 variante fondente classica.

Descrizione

surrogato di cioccolato fondente senza grassi idrogenati idoneo a tutti gli impieghi di pasticceria. Versione senza derivati di palma.

Denominazione

surrogato di cioccolato.

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 o farina.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011507

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia

Cross contaminazioni



Latte

INFO

Claims

Senza grassi idrogenati, Senza olio di palma



Extraordinary
made simple.

Dettagli

Surrogato fondente, 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 variante fondente classica.

Descrizione

surrogato di cioccolato fondente senza grassi idrogenati idoneo a tutti gli impieghi di pasticceria. Versione senza derivati di palma e senza aromi.

Denominazione

surrogato di cioccolato.

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 o farina.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980313

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia

Cross contaminazioni



Latte

INFO

Dettagli

Surrogato fondente di qualità superiore, ideale per tutti gli impieghi di pasticceria quali copertura, decorazione e produzione di soggetti stampati.

A base di grasso vegetale frazionato a basso punto di fusione, è caratterizzato da un'ottima fluidità e palatabilità.

Descrizione

copertura fondente di qualità superiore per prodotti dolciari. E' a base di grasso vegetale frazionato a basso punto di fusione e possiede quindi una palatabilità eccellente.

Denominazione

copertura per prodotti dolciari.

Modalità d'uso

fondere a bagnomaria sotto costante agitazione senza superare la temperatura di 45°C. Non occorre temperare. Non miscelare con cioccolato puro. Teme l'umidità.



Extraordinary
made simple.