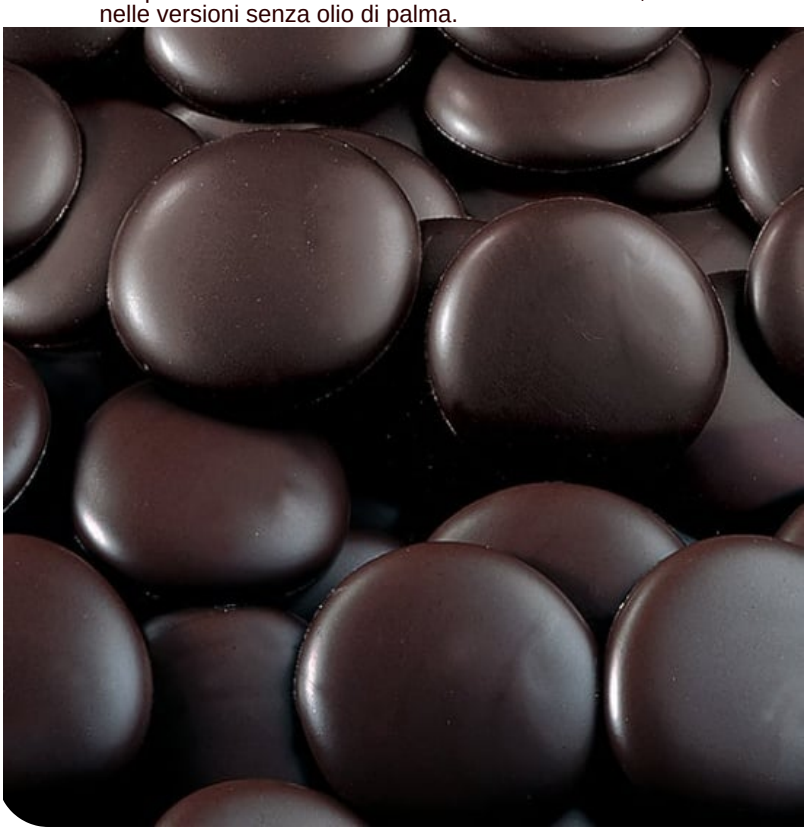
KIRONCAO

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

irca GROUP Extraordinary made simple.

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 le 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.

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

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 du 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.