

NOBEL BIANCO

CIOCCOLATO SURROG. CONF. - NOBEL

Copertura di surrogato di cioccolato bianco di qualità superiore. Si caratterizza per un basso punto di fusione e un ottimo spacco. Mantiene un'elevata lucentezza nel tempo senza richiedere alcun temperaggio. Disponibile anche nelle varianti Bitter e Latte.



MODALITÀ D'USO



Copertura



Decorazione



Soggetti stampati

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010222

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte

INFO

Claims

Senza grassi idrogenati

Dettagli

Copertura di surrogato di cioccolato bianco di qualità superiore. Si caratterizza per un basso punto di fusione e un ottimo spacco. Mantiene un'elevata lucentezza nel tempo senza richiedere alcun temperaggio. Disponibile anche nelle varianti Bitter e Latte.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Descrizione

copertura bianca 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. Evitare attentamente ogni possibile contaminazione con umidità e farina.



Extraordinary
made simple.