



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.

Dettagli prodotto

COD 000031

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



lecitina di soia



latte magro in polvere

Modalità d'uso



Copertura



Decorazione



Soggetti stampati