



# 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