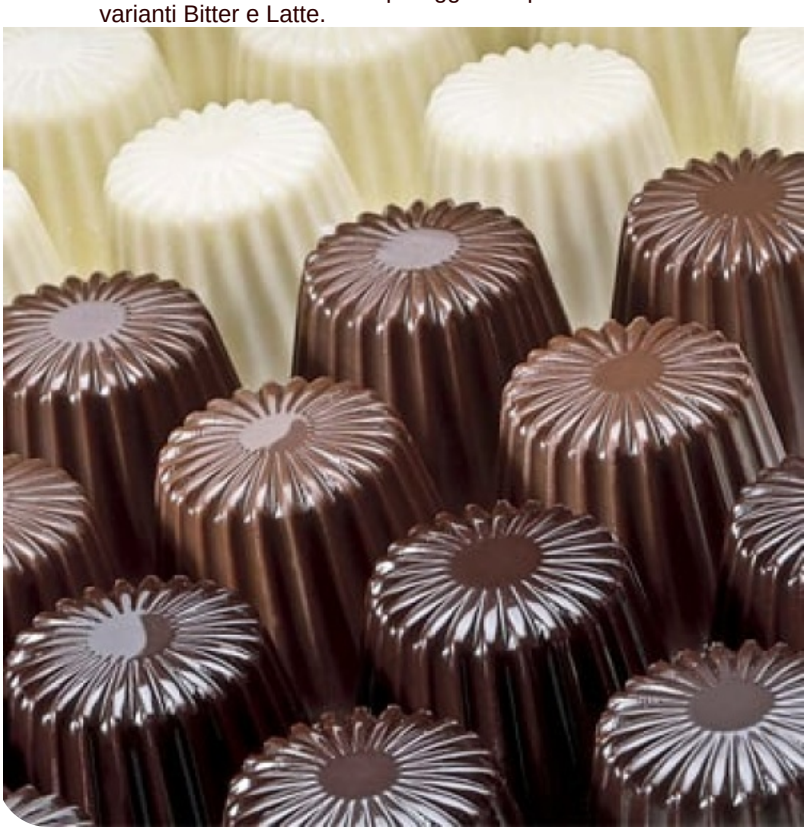
NOBEL BIANCO

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

irca GROUP Extraordinary made simple.

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.

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.