



NOBEL BITTER

CIOCCOLATO

SURROG. CONF. - NOBEL

Copertura di surrogato di cioccolato fondente 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 Bianco e Latte.

Dettagli prodotto

COD 000032

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



lecitina di soia



lattosio

Modalità d'uso



Copertura



Decorazione



Soggetti stampati