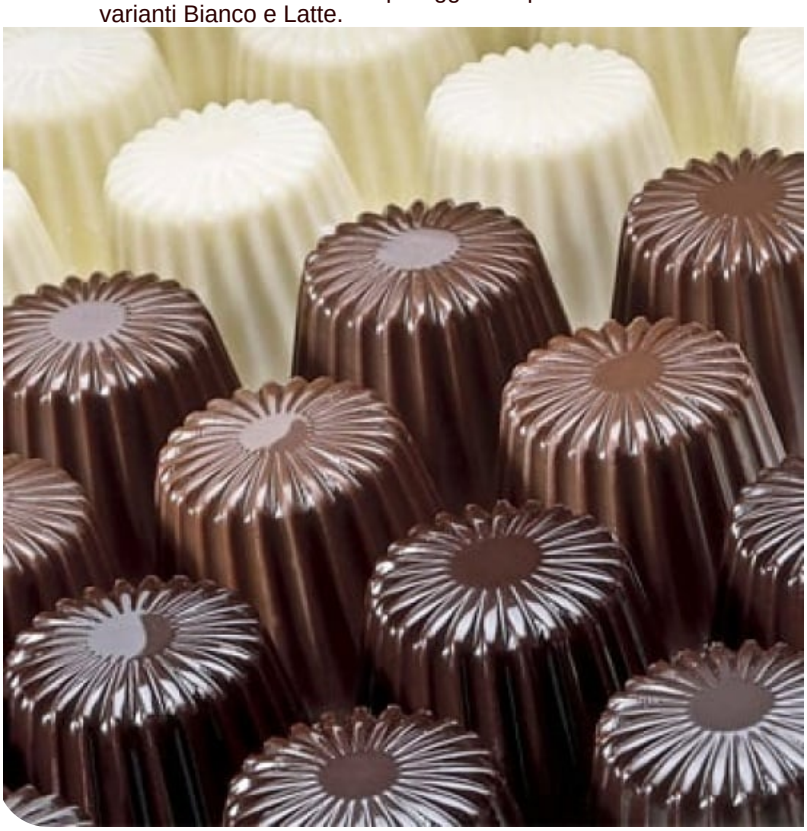
NOBEL BITTER

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.



MODALITÀ D'USO

Copertura

Decorazione

Soggetti stampati

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010221

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

Soia

irca GROUP Extraordinary made simple.

Latte

INFO

Claims
Senza grassi idrogenati,Nobel Bitter si distingue per il più alto contenuto di cacao

Dettagli
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.

Descrizione
copertura fondente 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. Teme l'umidità.