

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



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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.



Extraordinary
made simple.