



NOBEL LATTE

CIOCCOLATO

SURROG. CONF. - NOBEL

Copertura di surrogato al latte 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 Bianco.

Dettagli prodotto

COD 000033

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



lecitina di soia



latte scremato in polvere

Modalità d'uso



Copertura



Decorazione



Soggetti stampati