

# 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.



## MODALITÀ D'USO



Copertura



Decorazione



Soggetti stampati

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010504

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte

## INFO

### Claims

Senza grassi idrogenati

### Dettagli

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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Descrizione**

copertura al latte magro 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 ogni possibile contaminazione con umidità e farina.



Extraordinary  
made simple.