

# PATE A GLACER BRUNE

CIOCCOLATO

SURROG. CONF. - ALTRI

Surrogato di cioccolato fondente a base di cacao magro e di grassi vegetali, adatto a tutti i normali impieghi di pasticceria.



## MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010409

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia

Cross contaminazioni



Latte



Frutta

## INFO

### Descrizione

surrogato di cioccolato fondente a base di cacao magro e di grassi vegetali idrogenati, adatto a tutti i normali impieghi di pasticceria.

### Denominazione

surrogato di cioccolato.

### Modalità d'uso

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

fondere a bagnomaria sotto costante agitazione senza superare la temperatura di 45 °C. Non occorre temperare. Non miscelare con cioccolato puro. Evitare attentamente ogni possibile contaminazione con umidità o farina.



**Extraordinary  
made simple.**