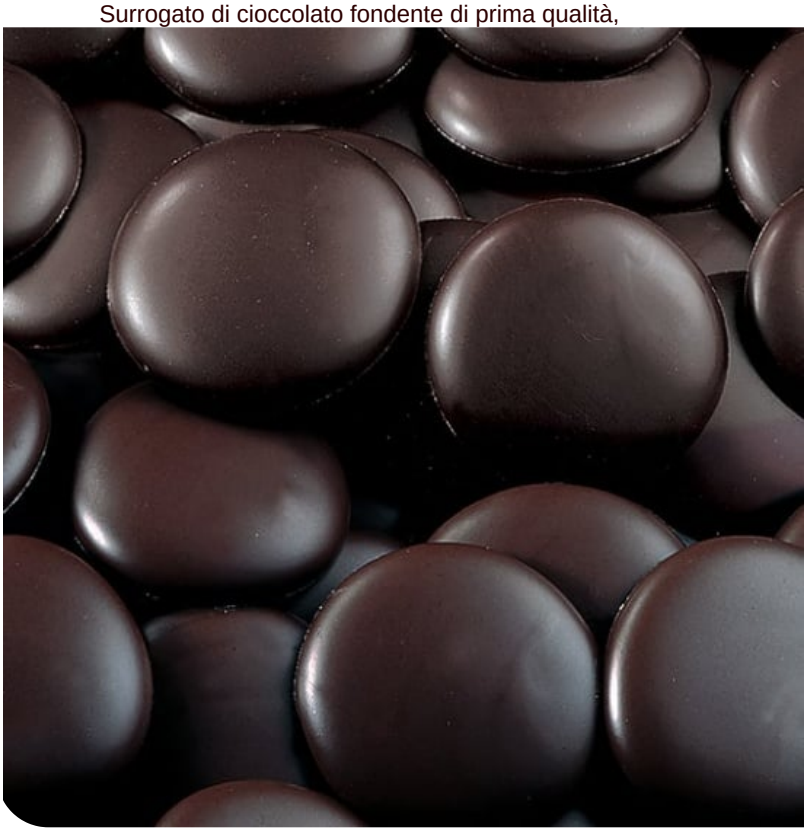
CRIC CRAC FONDENTE

CIOCCOLATO SURROG. CONF. - CRIC CRAC

Surrogato di cioccolato fondente di prima qualità,



MODALITÀ D'USO

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010276

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

Soia

Latte

irca GROUP Extraordinary made simple.

INFO

Descrizione
copertura fondente per prodotti dolciari, prodotto con grassi vegetali idrogenati aventi punto di fusione di 35°C circa.

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 attentamente ogni possibile contaminazione
con umidità o farina.