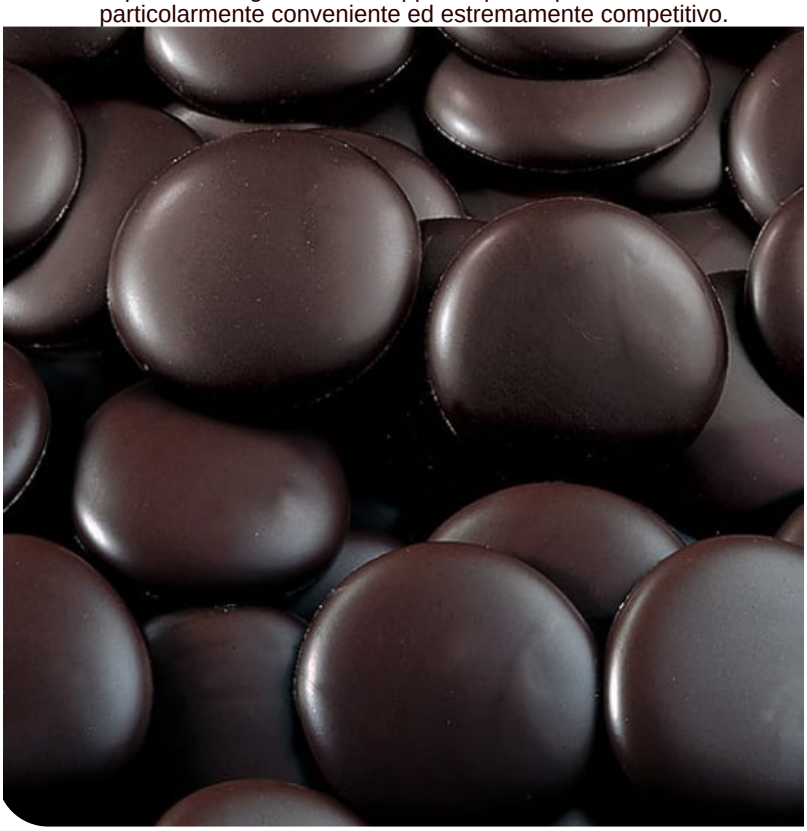
MARABU' DARK

CIOCCOLATO SURROG. CONF. - MARABU

Surrogato di cioccolato fondente in gocce che, pur rispettando un elevato livello qualitativo, rappresenta un'adeguata risposta all'esigenza di un rapporto qualità-prezzo particolarmente conveniente ed estremamente competitivo.



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 01010701

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

Soia

Cross contaminazioni

Latte

irca GROUP Extraordinary made simple.

INFO

Descrizione
surrogato di cioccolato fondente adatto a tutti i normali impieghi di pasticceria.

Denominazione
surrogato di cioccolato.

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.