

MARABU' EXTRA DARK

CIOCCOLATO SURROG. CONF. - MARABU

Surrogato di cioccolato extra 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

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 01011004

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia

Cross contaminazioni



Latte

INFO

Descrizione

surrogato di cioccolato fondente di colore scuro 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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.