

POKER

CIOCCOLATO SURROG. CONF. - POKER

Copertura di surrogato di cioccolato bianco in gocce a base di latte magro in polvere, grassi vegetali e zuccheri. È di colore bianco leggermente avorio, con gusto e profumo delicati di latte. È particolarmente indicata per glassature e possiede caratteristiche di viscosità adatte per la realizzazione di strisce e disegni decorativi su prodotti dolciari.



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 01010286

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte

INFO

Descrizione

copertura bianca per prodotti dolciari a base di grassi vegetali idrogenati e zucchero, con gusto e profumo delicati di latte.

Denominazione

copertura per prodotti dolciari.

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 e farina.



Extraordinary
made simple.