

IRCA CAO

PASTICCERIA IRCA CAO

Pasta finissima dall'elevato contenuto di cacao magro (50%), caratterizzata da una struttura morbida e cremosa che la rende il sostituto ideale del cacao in polvere e della pasta di cacao nelle varie preparazioni di pasticceria o nella preparazione di gelato al gusto di cioccolato. La sua consistenza permette, nelle preparazioni, di evitare la formazione di grumi ed eventuali problemi legati alla temperatura di fusione del burro di cacao.

Senza zucchero



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 01010358

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia

Cross contaminazioni



Latte



Frutta

INFO

Descrizione

pasta a base di cacao magro ed oli vegetali di colore scuro e con gusto estremamente intenso ed amaro di cacao. La sua particolare struttura morbida e cremosa rende IRCA CAO il sostituto ideale di polvere di cacao e di pasta di cacao nelle formulazioni di pasticceria, poiché evita gli inconvenienti frequentemente associati all'impiego di polvere di cacao (formazioni di grumi) e di pasta di cacao (problemi legati alla temperatura di fusione del burro di cacao).

Denominazione



Extraordinary
made simple.

crema spalmabile. Semilavorato per prodotti dolciari.

Modalità d'uso

IRCA CAO é pronto all'uso in sostituzione di cacao in polvere e pasta di cacao quando si vogliono impartire gusto e colore a prodotti dolciari in genere. Altri esempi di applicazione vengono riportati sul depliant illustrativo.



Extraordinary
made simple.