

# IRCA CHOC

PASTICCERIA IRCA CHOC

Pasta finissima a base di cioccolato in polvere (45%) e cacao magro, caratterizzata da una struttura morbida e cremosa che la rende il sostituto ideale della polvere di cacao 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.



## 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 01010357

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia

Cross contaminazioni



Latte



Frutta

## INFO

### Descrizione

pasta a base di cioccolato in polvere e cacao magro di colore scuro e con gusto estremamente intenso ed amaro di cacao. La sua particolare struttura morbida e cremosa rende IRCA CHOC il sostituto ideale di polvere di cacao e di pasta di cacao per aromatizzare creme, panne montate, gelati ecc. L'impiego di IRCA CHOC consente di evitare 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).

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Denominazione**

crema spalmabile. Semilavorato per prodotti dolciari.

**Modalità d'uso**

IRCA CHOC 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.