

ARTCHOC DARK

PASTICCERIA ARTCHOC

Cioccolato plastico fondente, ideale per la realizzazione di soggetti decorativi modellati a mano e stampati, coperture di torte monumentali e altre applicazioni di pasticceria.

È caratterizzato dall'elevato contenuto di cioccolato (60%), che gli conferisce gusto e colore intensi. La consistenza ottimale e l'eccellente resistenza all'umidità, lo rendono estremamente facile da utilizzare ed incredibilmente versatile.



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 01060250

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni



Latte



Frutta

SO₂

Anidride

INFO

Descrizione

pasta a base di cioccolato e zuccheri ideale per la ricopertura di torte, la realizzazione di oggetti decorativi, lo stampaggio con forme in silicone e la preparazione di tableaux.

Denominazione

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

prodotto dolciario semilavorato.

Modalità d'uso

ART CHOC DARK ha consistenza ideale per essere direttamente impiegata dal pasticciere.
Richiudere la confezione dopo ogni prelievo per evitare l'essiccamento.



Extraordinary
made simple.