ARTCHOC WHITE

PASTICCERIA ARTCHOC

Cioccolato bianco plastico, 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 bianco (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

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01060251

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP Extraordinary made simple.

Allergeni



Latte

Cross contaminazioni



Frutta

SO_2 **Anidride**

INFO

Descrizione
pasta a base di cioccolato bianco 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
prodotto dolciario semilavorato.

Modalità d'uso
ART CHOC WHITE ha consistenza ideale per essere direttamente impiegata dal pasticcere.
Richiudere la confezione dopo ogni prelievo per evitare l'essiccamento.