

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

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 01060251

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Latte

Cross contaminazioni



Frutta

SO₂ 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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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



Extraordinary
made simple.