



NOBEL PISTACCHIO

CIOCCOLATO

SURROG. CONF. - NOBEL

Surrogato al pistacchio ideale per coperture, decorazioni e realizzazione di oggetti stampati.

Si caratterizza per un basso punto di fusione e per un ottimo spacco.

Mantiene un'elevata lucentezza nel tempo senza richiedere alcun temperaggio.

Pratico e veloce da utilizzare, non richiede alcun temperaggio.

L'elevata fluidità del prodotto consente di realizzare coperture molto sottili.

Ideale per la realizzazione di trucioli.

Dettagli prodotto

COD 000774