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.



MODALITÀ D'USO

Copertura

Decorazione

Soggetti stampati

Trucioli **Trucioli**

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982762

irca GROUP Extraordinary made simple.

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni


Soia


Latte


Frutta

INFO

Descrizione
copertura al pistacchio.

Denominazione
copertura per prodotti dolciari.