NOBEL BITTER 10

Copertura di surrogato di cioccolato fondente di qualità superiore. Si caratterizza per un basso punto di fusione e un ottimo spacco. Mantiene un'elevata lucentezza nel tempo senza richiedere alcun temperaggio. Disponibile anche nelle varianti Bianco e Latte.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01010221

CLAIM

Senza grassi idrogenati
Nobel Bitter si distingue per il più alto contenuto di cacao

MODALITÀ D'USO

fondere a bagnomaria sotto costante agitazione senza superare la temperatura di 45°C. Non occorre temperare. Non miscelare con cioccolato puro. Teme l'umidità.

DENOMINAZIONE TECNICA

copertura per prodotti dolciari.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI