

KIRON BLANCO

CHOCOLATE PACKAGED COMPOUND - KIRON

Chocolate blanco compuesto, con una fluidez extraordinaria que lo hace ideal para cualquier aplicación en repostería, como coberturas, decoraciones y moldes. La gama de productos incluye variantes de chocolate blanco y negro, ambas disponibles también en versión sin aceite de palma.



MODALITÀ D'USO



Covering



Decoration



Modelling

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011023

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Leche

INFO

Descripción

Cobertura vegetal blanca adecuada para recetas de pastelería. KIRON WHITE no contiene grasas hydrogenadas.

Denomination

Semielaborado para confitería.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Después de fundir suavemente (45°C) KIRON WHITE puede ser usado como un sucedáneo de chocolate en productos de pastelería. No necesita atemperado. No mezclar con chocolates puros. Evitar a toda costa la contaminación por humedad o harinas.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011377

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Leche

INFO

Claims

No contiene grasas hidrogenadas ni aceite de palma

Detalles

Sucedáneo de chocolate blanco, caracterizado por una excelente fluidez, indicado para todos los usos de pastelería como cobertura, decoración y producción de figuras hechas con molde. No contiene grasas de origen de palma. También está disponible la variante blanca clásica.

Descripción

cobertura blanca sin grasas hidrogenadas para todos los usos de pastelería. Variante sin derivados del aceite de palma.

Denomination

producto semielaborado para confitería.

Directions for use

derretir al baño maría removiendo constantemente sin superar la temperatura de 45 °C. No necesita atemperado. No mezclar con chocolates puros.

Evitar a toda costa la contaminación con humedad y harina.



Extraordinary
made simple.