

KIRONCAO

CHOCOLATE PACKAGED COMPOUND - KIRON

Chocolate negro de extraordinaria fluidez, ideal para cualquier aplicación en repostería, como coberturas, decoraciones y figuras moldeadas. La gama incluye chocolate blanco y negro, ambos disponibles también en versión sin aceite de palma.



MODALITÀ D'USO



Covering



Decoration



Modelling

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010997

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Leche

INFO

Descripción

cobertura vegetal cacao adecuada para recetas de pastelería. KIRONCAO no contiene grasas hydrogenadas.

Denomination

cobertura negra vegetal.

Directions for use

Después de fundir suavemente (45°C) MARABU DARK 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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011385

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Leche

INFO

Claims

No contiene grasas hidrogenadas ni aceite de palma

Detalles

Sucedáneo de chocolate negro, 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 Fondente clásica.

Descripción

sucedáneo de chocolate negro sin grasas hidrogenadas adecuado para todos los usos de pastelería. Variante sin derivados del aceite de palma.

Denomination

sucedáneo de chocolate.

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 o harina.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011507

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Leche

INFO

Claims

No contiene grasas hidrogenadas ni aceite de palma

Detalles

Sucedáneo de chocolate negro, 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 Fondente clásica.

Descripción



Extraordinary
made simple.

sucedáneo de chocolate negro sin grasas hidrogenadas adecuado para todos los usos de pastelería. Variante sin derivados del aceite de palma y sin aromas.

Denomination

sucedáneo de chocolate.

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 o harina.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980313

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Leche

INFO

Detalles

Sucedáneo de chocolate negro de calidad superior, ideal para todos los usos de pastelería como cobertura, decoración y producción de figuras hechas con molde.

A base de grasa vegetal fraccionada de bajo punto de fusión, se caracteriza por una excelente fluidez y palatabilidad.

Descripción

cobertura negra de calidad superior para productos de confitería. Es a base de grasa vegetal fraccionada de bajo punto de fusión y, por lo tanto, posee una excelente palatabilidad.

Denomination

cobertura para productos de 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. Proteger de la humedad.



**Extraordinary
made simple.**