

NOBEL BITTER

CHOCOLATE PACKAGED COMPOUND - NOBEL

Chocolate negro de alta calidad para cobertura. Se caracteriza por su bajo punto de fusión y su textura crujiente óptima. Conserva su brillo durante mucho tiempo sin necesidad de atemperado. También disponible en versiones blanca y con leche.



MODALITÀ D'USO



Covering



Decoration



Modelling

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010221

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Leche

INFO

Claims

Sin grasas hidrogenadas, Nobel Bitter destaca por su mayor contenido de cacao

Detalles

Cobertura de sucedáneo de chocolate negro de calidad superior. Se caracteriza por un bajo punto de fusión y un excelente corte. Mantiene un alto brillo a lo largo del tiempo sin requerir ningún atemperado. También disponible en las variantes Bianco y Latte.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.