

# IRCA CAO

PASTRY IRCA CAO

Pasta fina rica en cacao bajo en grasa (50%), de textura suave y cremosa, ideal para sustituir el cacao en polvo y la pasta de cacao en numerosas recetas de repostería y en la elaboración de helados de chocolate. Su excelente textura y consistencia permiten integrar los ingredientes a la perfección, evitando la formación de grumos. Además, previene problemas relacionados con el punto de fusión de la manteca de cacao. Sin azúcar



## MODALITÀ D'USO

Para obtener información detallada del producto (p. ej., aptitud dietética y certificaciones), consulte las fichas técnicas o [contacte con nuestro equipo](#).

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010358

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Leche



Frutos

## INFO

### Descripción

pasta a base de cacao magro y aceites vegetales de color oscuro y con un sabor extremadamente intenso y amargo de cacao. Su particular estructura suave y cremosa hace de IRCA CAO el sustituto ideal del polvo de cacao y de la pasta de cacao en las formulaciones de pastelería, ya que evita los inconvenientes frecuentemente asociados al uso de polvo de cacao (formaciones de grumos) y de pasta de cacao (problemas relacionados con la temperatura de fusión de la manteca de cacao).

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Denomination**

crema untable. Semielaborado para productos de confitería.

**Directions for use**

IRCA CAO está listo para su uso como sustituto del cacao en polvo y la pasta de cacao cuando se desea aportar sabor y color a los productos de confitería en general. Otros ejemplos de aplicación se muestran en el folleto informativo.



Extraordinary  
made simple.