

# KIRONCAO

CHOCOLAT PACKAGED COMPOUND - KIRON

Ce chocolat noir, d'une fluidité exceptionnelle, convient à toutes les applications en pâtisserie : nappage, décoration et moulage. La gamme comprend des versions chocolat blanc et chocolat noir, également disponibles sans huile de palme.



## MODALITÀ D'USO



Covering



Decoration



Modelling

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010997

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Lait

## INFO

### Claims

Sans graisses hydrogénées

### Détails

Succédané de chocolat noir, caractérisé par une excellente fluidité, adapté à toutes les applications pâtisseries telles que le nappage, la décoration et la réalisation de motifs imprimés. Également disponible dans la version fondant sans huile de palme.

### Description

succédané de chocolat noir sans matières grasses hydrogénées, adapté pour tous les emplois en pâtisserie.

### Denomination

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

succédané de chocolat

#### Directions for use

fondre au bain-marie sous agitation constante sans dépasser la température de 45°C. Il ne faut pas tempérer. Ne pas mélanger avec du chocolat pur. Éviter soigneusement la contamination avec l'humidité et la farine.

#### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011385

#### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Lait

#### INFO

##### Claims

Sans graisses hydrogénées, Sans huile de palme

##### Détails

Succédané de chocolat noir, caractérisé par une excellente fluidité, adapté à toutes les applications pâtisseries telles que le nappage, la décoration et la réalisation de motifs imprimés. Ne contient pas de graisses de Palme. La variante fondante classique est également disponible.

##### Description

succédané de chocolat noir sans matières grasses hydrogénées, adapté pour tous les emplois en pâtisserie. Version sans dérivés de graisse de palme.

##### Denomination

succédané de chocolat

##### Directions for use

fondre au bain-marie sous agitation constante sans dépasser la température de 45°C. Il ne faut pas tempérer. Ne pas mélanger avec du chocolat pur. Éviter soigneusement la contamination avec l'humidité et la farine.

#### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011507

#### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Lait

#### INFO

##### Claims



Extraordinary  
made simple.

Sans graisses hydrogénées, Sans huile de palme

### Détails

Succédané de chocolat noir, caractérisé par une excellente fluidité, adapté à toutes les applications pâtisseries telles que le nappage, la décoration et la réalisation de motifs imprimés. Ne contient pas de graisses de Palme. La variante fondante classique est également disponible.

### Description

succédané de chocolat noir sans matières grasses hydrogénées, adapté pour tous les emplois en pâtisserie. Version sans graisse de palme et sans arômes.

### Denomination

succédané de chocolat

### Directions for use

fondre au bain-marie sous agitation constante sans dépasser la température de 45°C. Il ne faut pas tempérer. Ne pas mélanger avec du chocolat pur. Éviter soigneusement la contamination avec l'humidité et la farine.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980313

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Lait

## INFO

### Détails

Substitut noir de qualité supérieure, idéal pour toutes les utilisations de pâtisserie telles que la couverture, la décoration et la production de sujets imprimés.

À base de graisse végétale fractionnée à bas point de fusion, il se caractérise par une excellente fluidité et palatabilité.

### Description

couverture fondante de qualité supérieure pour les produits de pâtisserie. Elle est à base de graisses végétales fractionnées à bas point de fusion et possède donc une excellente palatabilité.

### Denomination

couverture pour les produits de pâtisserie.

### Directions for use

Faire fondre au bain-marie sous agitation constante sans dépasser la température de 45°C. Il n'est pas nécessaire de tempérer. Ne pas mélanger avec du chocolat pur. Craint l'humidité.



Extraordinary  
made simple.