

NOBEL BIANCO

CHOCOLAT PACKAGED COMPOUND - NOBEL

Chocolat blanc de qualité supérieure pour enrobage. Il se caractérise par un point de fusion bas et un craquant optimal. Il conserve sa brillance longtemps sans nécessiter de tempérage. Existe aussi en versions noire et au lait.



MODALITÀ D'USO



Covering



Decoration



Modelling

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010222

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

INFO

Claims

Sans graisses hydrogénées

Détails

Enrobage de succédané de chocolat blanc de qualité supérieure. Il se caractérise par un point de fusion bas et une excellente capacité de fractionnement. Il conserve une brillance élevée dans le temps sans nécessiter de le tempérer. Également disponible dans les variantes Bitter et Lait.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Description

nappage blanc de qualité supérieure pour pâtisserie. Il est à base de graisse végétale fractionnée à bas point de fusion et présente donc une excellente appétence.

Denomination

couverture pour produits de pâtisserie.

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.



Extraordinary
made simple.