

# NOBEL LATTE

CHOCOLAT PACKAGED COMPOUND - NOBEL

Composé de lait de haute qualité pour le pelliculage. Il se caractérise par un point de fusion bas et un effet cassant optimal. Il conserve une brillance durable sans nécessiter de tempérage. Également disponible en blanc et en foncé.



## MODALITÀ D'USO



Covering



Decoration



Modelling

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010504

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

## INFO

### Claims

Sans graisses hydrogénées

### Détails

Enrobage de succédané au lait de qualité supérieure. Il se caractérise par un point de fusion bas et une excellente craquabilité. Il conserve une brillance éclatante au fil du temps sans nécessiter de trempe. Également disponible dans les versions Bitter et Blanc.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Description**

nappage au lait maigre 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 toute contamination possible par l'humidité et la farine.



Extraordinary  
made simple.