

# CRIC CRAC FONDENTE

CHOCOLAT

PACKAGED COMPOUND - CRIC CRAC

Chocolat noir de première qualité, élaboré à partir de matières grasses végétales et fondant à 35 °C. Son arôme intense, sa brillance éclatante et son craquant parfait séduisent tous les pâtisseries. Idéal pour l'enrobage, la décoration et le moulage. Grâce à des contrôles qualité rigoureux et continus, ce produit garantit des résultats exceptionnels en toute saison.



## MODALITÀ D'USO

Pour des informations détaillées sur le produit (par exemple, l'adéquation aux régimes alimentaires et les certifications), veuillez consulter les fiches techniques ou [contacter notre équipe](#).  
No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010276

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

## INFO

### Description

nappage fondant pour pâtisserie à base de graisses végétales hydrogénées à point de fusion de 35°C environ.

### Denomination

couverture pour produits de pâtisserie.

### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

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.