



## KIRON WHITE 10

Surrogato di cioccolato bianco, caratterizzato da un'ottima fluidità, indicato per tutti gli impieghi di pasticceria quali copertura, decorazione e produzione di soggetti stampati. La gamma comprende le varianti cioccolato bianco e fondente, anche nelle versioni senza olio di palma.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01011023

CLAIM

Senza grassi idrogenati

### MODALITÀ D'USO

fondere a bagnomaria sotto costante agitazione senza superare la temperatura di 45°C.  
Non occorre temperare. Non miscelare con cioccolato puro.  
Evitare attentamente ogni possibile contaminazione con umidità e farina.

### DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto dolciario semilavorato.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

