

KIRONCAO

CHOCOLATE COMPOSTO EMBALADO - KIRON

Chocolate amargo de cor escura, com uma fluidez extraordinária que o torna ideal para qualquer aplicação em pastelaria, como coberturas, decorações e peças moldadas. A linha de produtos inclui variantes de chocolate branco e amargo, ambas também disponíveis na versão sem óleo de palma.



MODALITÀ D'USO



Covering



Decoration



Modelling

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010997

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans

Cross-contaminations



Milk

INFO

Claims

Sem gorduras hidrogenadas

Details

Substituto do chocolate amargo, caracterizado por uma excelente fluidez, indicado para todos os usos em confeitaria, como coberturas, decorações e produção de moldes. Também disponível na versão amarga sem óleo de palma.

Descrizione

substituto do chocolate amargo sem gorduras hidrogenadas, adequado para todos os usos em confeitaria.

Denomination

substituto de chocolate.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Directions for use

derreter em banho-maria sob agitação constante sem exceder a temperatura de 45°C. Não é necessário temperar. Não misture com chocolate puro. Evite cuidadosamente qualquer possível contaminação com umidade ou farinha.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011385

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans

Cross-contaminations



Milk

INFO

Claims

Sem gorduras hidrogenadas, sem óleo de palma

Details

Substituto do chocolate amargo, caracterizado por uma excelente fluidez, indicado para todos os usos em confeitaria, como coberturas, decorações e produção de moldes. Não contém gorduras derivadas de palma. Também disponível na versão amargo clássica.

Descrizione

substituto do chocolate amargo sem gorduras hidrogenadas, adequado para todos os usos em confeitaria. Versão sem derivados de palma.

Denomination

substituto de chocolate.

Directions for use

derreter em banho-maria sob agitação constante sem exceder a temperatura de 45°C. Não é necessário temperar. Não misture com chocolate puro. Evite cuidadosamente qualquer possível contaminação com umidade ou farinha.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011507

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans

Cross-contaminations



Milk

INFO

Claims

Sem gorduras hidrogenadas, sem óleo de palma



Extraordinary
made simple.

Details

Substituto do chocolate amargo, caracterizado por uma excelente fluidez, indicado para todos os usos em confeitaria, como coberturas, decorações e produção de moldes. Não contém gorduras derivadas de palma. Também disponível na versão amargo clássica.

Descrizione

substituto do chocolate amargo sem gorduras hidrogenadas, adequado para todos os usos em confeitaria. Versão sem derivados de palma e sem aromas.

Denomination

substituto de chocolate.

Directions for use

derreter em banho-maria sob agitação constante sem exceder a temperatura de 45°C. Não é necessário temperar. Não misture com chocolate puro. Evite cuidadosamente qualquer possível contaminação com umidade ou farinha.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980313

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans

Cross-contaminations



Milk

INFO

Details

Substituto de fondant de qualidade superior, ideal para todos os usos de pastelaria, como cobertura, decoração e produção de materiais impressos.

Com base em gordura vegetal fracionada com baixo ponto de fusão, caracteriza-se por excelente fluidez e palatabilidade.

Descrizione

cobertura de chocolate amargo premium para produtos de confeitaria. Baseia-se em gordura vegetal fracionada com baixo ponto de fusão e, portanto, possui excelente palatabilidade.

Denomination

cobertura para produtos de confeitaria.

Directions for use

derreter em banho-maria sob agitação constante sem exceder a temperatura de 45°C. Não há necessidade de temperar. Não misture com chocolate puro. Evitar umidade.



Extraordinary
made simple.