

NOBEL BIANCO

CHOCOLATE COMPOSTO EMBALADO - NOBEL

Chocolate branco composto de alta qualidade para cobertura. Caracteriza-se por um baixo ponto de fusão e um efeito crocante ideal. Mantém o brilho por muito tempo sem necessidade de temperagem. Disponível também nas versões chocolate amargo e ao leite.



MODALITÀ D'USO



Covering



Decoration



Modelling

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010222

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans



Milk

INFO

Claims

Sem gorduras hidrogenadas

Details

Cobertura substituta de chocolate branco de alta qualidade. É caracterizada por um baixo ponto de fusão e uma excelente divisão. Mantém alta luminosidade por longo tempo, sem necessidade de temperagem. Disponível também nas versões Amargo e Ao Leite.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Descrizione

cobertura branca 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 é necessário temperar. Não misture com chocolate puro. Evite cuidadosamente qualquer possível contaminação com umidade e farinha.



Extraordinary
made simple.