

NOBEL BITTER

CHOCOLATE COMPOSTO EMBALADO - NOBEL

Chocolate amargo 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 branca e ao leite.



MODALITÀ D'USO



Covering



Decoration



Modelling

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010221

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans



Milk

INFO

Claims

Sem gorduras hidrogenadas, o Nobel Bitter se destaca por seu elevado teor de cacau

Details

Cobertura substituta de chocolate amargo 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 Branco e Leite.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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 é necessário temperar. Não misture com chocolate puro. Evitar umidade.



Extraordinary
made simple.