

NOBEL LATTE

CHOCOLATE COMPOSTO EMBALADO - NOBEL

Massa láctea de alta qualidade para revestimento. Caracteriza-se por um baixo ponto de fusão e um efeito de estalo ideal. Mantém o brilho por muito tempo sem necessidade de têmpera. Disponível também nas versões branca e escura.



MODALITÀ D'USO



Covering



Decoration



Modelling

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010504

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans



Milk

INFO

Claims

Sem gorduras hidrogenadas

Details

Cobertura substituta do leite de alta qualidade. Caracteriza-se por um baixo ponto de fusão e uma excelente divisão. Mantém brilho intenso ao longo do tempo, sem necessidade de temperar. Também disponível nas versões Amargo e Branco.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Descrizione

cobertura de leite premium com baixo teor de gordura 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 qualquer possível contaminação com umidade e farinha.



Extraordinary
made simple.