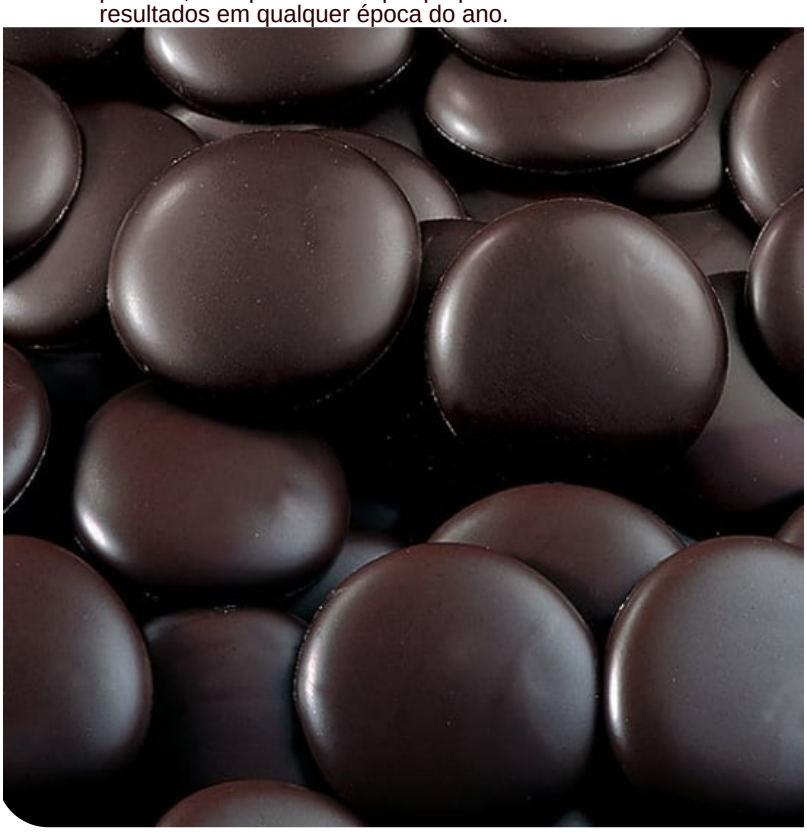
CRIC CRAC FONDENTE

CHOCOLATE COMPOSTO EMBALADO - CRIC CRAC

Chocolate amargo composto de primeira qualidade, feito com gorduras vegetais, com ponto de fusão de 35°C. Conquista todos os confeiteiros com seu sabor intenso, brilho intenso e textura crocante ideal. Perfeito para coberturas e decorações, além de ser ideal para criar peças moldadas. Graças aos rigorosos controles de qualidade, tanto analíticos quanto práticos, este produto sempre proporciona excelentes resultados em qualquer época do ano.



MODALITÀ D'USO

Para obter informações detalhadas do produto (por exemplo, adequação a dietas e certificações), consulte as fichas técnicas ou entre em contacto com a nossa equipa.
No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010276

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

irca GROUP Extraordinary made simple.

Soybeans

Milk

INFO

Descrizione
cobertura de chocolate amargo para produtos de confeitaria, produzida com gorduras vegetais hidrogenadas com ponto de fusão de aproximadamente 35 °C.

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 ou farinha.