

# 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 confeitadores 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



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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

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.



**Extraordinary  
made simple.**