

# IRCA CAO

PASTELARIA IRCA CAO

Pasta fina rica em cacau com baixo teor de gordura (50%), caracterizada por uma textura macia e cremosa, perfeita para substituir o cacau em pó e a pasta de cacau em diversas receitas de confeitaria e no preparo de sorvetes de chocolate. A excelente textura e consistência permitem misturar os ingredientes perfeitamente, sem formar grumos. Além disso, evita problemas relacionados ao ponto de fusão da manteiga de cacau.

Sem açúcar



## 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 01010358

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans

Cross-contaminations



Milk



Nuts

## INFO

### Descrizione

pasta à base de cacau com baixo teor de gordura e óleos vegetais escuros com um sabor de cacau extremamente intenso e amargo. Sua estrutura macia e cremosa faz do IRCA CAO o substituto ideal do cacau em pó e da pasta de cacau em formulações de confeitaria, evitando os inconvenientes frequentemente associados ao uso do cacau em pó (formações de caroços) e pasta de cacau (problemas relacionados à temperatura de fusão da manteiga de cacau).

### Denomination

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

creme para espalhar. Semielaborado para produtos de confeitaria.

**Directions for use**

IRCA CAO está pronto para uso e pode substituir o cacau em pó e a pasta de cacau quando você quiser dar sabor e cor aos produtos de confeitaria em geral. Outros exemplos de aplicação estão disponíveis no folheto ilustrativo.



Extraordinary  
made simple.