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
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.