



COPERTURA ARANCIA PANI 6X2

Surrogato di cioccolato di qualità superiore, di colore ed aroma arancio, caratterizzato dall'assenza di grassi idrogenati. Di eccellente palatabilità, è molto apprezzata dai pasticceri artigiani e dalle industrie per tutti gli impieghi di copertura, in particolare quella di torroncini.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01010910

CLAIM

MODALITÀ D'USO

fondere senza superare la temperatura di 45°C e tenere in costante leggera agitazione. Non occorre temperaggio.

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto dolciario semilavorato.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

