



## CRIC CRAC FOND.10

Surrogato di cioccolato fondente di prima qualità,

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01010276

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

fondere a bagnomaria sotto costante agitazione senza superare la temperatura di 45°C. Non occorre temperare. Non miscelare con cioccolato puro. Evitare attentamente ogni possibile contaminazione con umidità o farina.

### DENOMINAZIONE TECNICA

copertura per prodotti dolciari.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI

