



## IRCA CAO 5

Pasta finissima dall'elevato contenuto di cacao magro (50%), caratterizzata da una struttura morbida e cremosa che la rende il sostituto ideale del cacao in polvere e della pasta di cacao nelle varie preparazioni di pasticceria o nella preparazione di gelato al gusto di cioccolato. La sua consistenza permette, nelle preparazioni, di evitare la formazione di grumi ed eventuali problemi legati alla temperatura di fusione del burro di cacao.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01010358

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

IRCA CAO é pronto all'uso in sostituzione di cacao in polvere e pasta di cacao quando si vogliono impartire gusto e colore a prodotti dolciari in genere. Altri esempi di applicazione vengono riportati sul depliant illustrativo.

### DENOMINAZIONE TECNICA

crema spalmabile. Semilavorato per prodotti dolciari.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

