



KIRONCAO 10

Surrogato fondente, caratterizzato da un'ottima fluidità, indicato per tutti gli impieghi di pasticceria quali copertura, decorazione e produzione di soggetti stampati. La gamma comprende le varianti cioccolato bianco e fondente, anche nelle versioni senza olio di palma.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01010997

CLAIM

Senza grassi idrogenati

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

surrogato di cioccolato.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

