



## NIVES FOND.10

Surrogato di cioccolato fondente in gocce che, pur rispettando un elevato livello qualitativo, rappresenta un'adeguata risposta all'esigenza di un rapporto qualità-prezzo particolarmente conveniente ed estremamente competitivo.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01010256

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

