



## NOBEL LATTE 10

Copertura di surrogato al latte di qualità superiore. Si caratterizza per un basso punto di fusione e un ottimo spacco. Mantiene un'elevata lucentezza nel tempo senza richiedere alcun temperaggio. Disponibile anche nelle varianti Bitter e Bianco.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01010504

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 ogni possibile contaminazione con umidità e farina.

### DENOMINAZIONE TECNICA

copertura per prodotti dolciari.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

