



NOBEL PISTACCHIO PANI 6X2

Surrogato al pistacchio ideale per coperture, decorazioni e realizzazione di oggetti stampati.

Si caratterizza per un basso punto di fusione e per un ottimo spacco. Mantiene un'elevata lucentezza nel tempo senza richiedere alcun temperaggio.

La gamma comprende le versioni Bitter, Latte e Bianco.

Approfondisci le caratteristiche di Nobel Pistacchio e scopri i consigli dei nostri ambascador sulla [brochure Novità Autunno 2020](#).

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01011976

CLAIM

Senza grassi idrogenati.
Senza glutine.

MODALITÀ D'USO

DENOMINAZIONE TECNICA

copertura per prodotti dolciari.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

