



PATE A GLACER BRUNE 2451 5

Surrogato di cioccolato fondente a base di cacao magro e di grassi vegetali, adatto a tutti i normali impieghi di pasticceria.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01010409

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

surrogato di cioccolato.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

