



## POKER 10

Copertura di surrogato di cioccolato bianco in gocce a base di latte magro in polvere, grassi vegetali e zuccheri. È di colore bianco leggermente avorio, con gusto e profumo delicati di latte. È particolarmente indicata per glassature e possiede caratteristiche di viscosità adatte per la realizzazione di strisce e disegni decorativi su prodotti dolciari.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01010286

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 e farina.

### DENOMINAZIONE TECNICA

copertura per prodotti dolciari.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI

