



CIOCCOLATO VEGAN DF 10

Cioccolato vegano gusto latte realizzato con soli ingredienti di origine vegetale, che combina sciroppo di riso disidratato e l'estratto di cicoria utilizzati come alternativa vegetale al latte e ai dolcificanti tradizionali. **Da questa perfetta combinazione nasce il suo gusto autentico.**

Ideale per tutte le preparazioni base della pasticceria e alla realizzazione di corpi cavi in stampo.

Scopri anche la variante dark [Sinfonia Vegan Dark DF](#).

Note:

Tutti i cioccolati vegani IRCA sono prodotti in stabilimenti dove si garantisce l'assenza di contaminazione da latte e derivati.

Aspetti applicativi:

- Temperatura di fusione ottimale 45-50°C
- Temperatura di temperaggio consigliata: 28-30°C.
- Temperatura di raffreddamento/cristallizzazione 30-32°C
- Fluidità medio alta

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01980278

CLAIM

- Prodotto certificato Vegan Ok
- 100% vegetale

MODALITÀ D'USO

fondere a bagnomaria sotto costante agitazione senza superare la temperatura di 45°C.
Temperare ed utilizzare a 28-30°C.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

CONTAMINAZIONI



Evitare ogni contaminazione con surrogati di cioccolato.

DENOMINAZIONE TECNICA

cioccolato di copertura con sciroppo di riso e fibra. Cacao: 52% min. Conforme alla legislazione europea ed italiana (Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 e DLgs n°178 del 12 giugno 2003).