



CHOCOANACHE 2123 5 (50%)

Squisite gocce di cioccolato extra fondente (Cacao min. 50%) create per la preparazione di crème ganache di elevatissima qualit . Il loro impiego come ripieni di praline impartisce un raffinatissimo gusto ed aroma di cioccolato ai prodotti finiti. Inoltre, CHOCOANACHE ha caratteristiche di fluidit  ideali per l'impiego nella produzione di oggetti stampati, corpi cavi, uova e tavolette.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01010686

CLAIM

MODALIT  D'USO

fondere a bagnomaria sotto costante agitazione senza superare la temperatura di 45 C.

Temperare ed utilizzare a 30-32 C.

Evitare ogni contaminazione con surrogati di cioccolato.

DENOMINAZIONE TECNICA

cioccolato extra fondente. Cacao: 50 per cento minimo.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

