



ALIMENTARE
SECCO

BUDINI E CIOCCOLATO

CIOCCOLATO FONDENTE ARIBA 57% KG.1X10



CODICE
14781

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Cioccolato fondente in pani con 57% di cacao e 36/38% di burro di cacao, formulato per garantire una lavorabilità fluida e costante. La fluidità elevata (4/5) consente una perfetta adattabilità agli stampi, mentre l'intensità di gusto (4/5) restituisce un profilo aromatico ricco e bilanciato, adatto a diverse applicazioni dolciarie.

INGREDIENTI

Pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante (lecitine), aroma naturale di vaniglia.

Possibili tracce di: LATTE.

SHELF LIFE CONSIGLIATA

720 giorni

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Il prodotto va conservato a massimo 20°C in luogo asciutto.

UTILIZZO

Ideale per realizzare praline, corpi cavi, tavolette e coperture, si presenta come una soluzione versatile.



Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it