CIOCCOLATO FONDENTE ARIBA 72% KG.1X10

CODICE
14782

CARATTERISTICHE PRINCIPALI
Cioccolato fondente in pani con 72% di cacao e un tenore di burro di cacao pari a 38/40%, progettato per lavorazioni professionali che richiedono struttura e intensità. La fluidità media (3/5), l'intensità di gusto (5/5) esprimono tutta la potenza aromatica del cacao in un profilo ricco, deciso e persistente.

INGREDIENTI
Pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, cacao magro in polvere, 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 e corpi cavi, è una scelta tecnica affidabile per chi desidera un fondente ad alta carica aromatica e con ottima resa nelle lavorazioni artigianali.

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.