



ALIMENTARE
SECCO

BUDINI E CIOCCOLATO

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 COMMERCIALE

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.



www.marchispa.it