




Choco —LINEA—
Modicano
 COPERTURA
 AL CIOCCOLATO DI MODICA


Pinky 
 COPERTURA
 AL PURO CIOCCOLATO RUBY

Cod	Articolo	Peso per Conf.	Confezioni per ct.
H04	Chocoalba	3 Kg.	2
H07	Chocoarancia	3 Kg.	2
H05	Chocoavola	3 Kg.	2
H10	Chococaramou	3 Kg.	2
H12	Chococaffè	3 Kg.	2
H09	Chocoextrabitter	3 Kg.	2
H08	Chocolimone	3 Kg.	2
H06	Chocomandarino	3 Kg.	2
H14	Chocomodicano	3 Kg.	2
H15	Chocopinky	3 Kg.	2
H01	Chocopistacchio	3 Kg.	2

Choco —LINEA—



Versatili coperture pronte all'uso per la glassatura di dolci, pralineria, biscotteria e altri elaborati di pasticceria tradizionale e moderna.



GRANDE
SCIUGLIEVOLEZZA



ASCIUGAMENTO
RAPIDO



SENZA
GRASSI IDROGENATI



Applicazione

- Biscotti
- Praline
- Torroncini
- Pasticceria mignon
- Bigné eclairé
- Donuts
- Filetti di arancia glassati

Modalità di impiego

Prelevare dal secchiello la quantità desiderata; sciogliere a microonde e/o bagnomaria a 30/35 °C, infine glassare come di consueto.

Consigli e conservazione

Non superare i 45°C.
Per una glassatura più spessa sciogliere il prodotto a bassa temperatura (28°C); per una copertura più sottile sciogliere a temperatura più alta (38°C).
Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore.