

LIPO 210 – Burro di cacao

Burro di cacao in polvere ottenuto da puro burro di cacao.

APPLICAZIONI

Adatto a tutti gli utilizzi in cui è prevista l'aggiunta di burro di cacao

- ✓ Gelati
- ✓ Cioccolato
- ✓ Pasticceria dolce e salata
- ✓ Dessert
- ✓ Creme e zuppe
- ✓ Farmaceutica
- ✓ Cosmetica

VANTAGGI

- ✓ Sapore intenso
- ✓ Struttura estremamente solubile ed uniforme
- ✓ Migliore miscelazione e fusione rispetto al prodotto in blocchi
- ✓ Scudo igroscopico per prodotti da forno
- ✓ Utilizzabile a freddo
- ✓ 100% Naturale

INFORMAZIONI E PACKAGING

- ✓ **Quantità richiesta** : In base all'applicazione ed alla ricetta
- ✓ **Dichiarazione legale** : Burro di cacao
- ✓ **Shelf-life**: 12 mesi
- ✓ **Packaging**: Scatole da 4 kg
- ✓ **Pallet**: 96 kg