

## SENS 210 – Cioccolato bianco

Cioccolato bianco in polvere ottenuto da cioccolato bianco puro al 100%, non ricostituito, senza aggiunta di additivi.

### APPLICAZIONI

Come cioccolato in:

- ✓ Gelati
- ✓ Pasticceria
- ✓ Dessert
- ✓ Yoghurt
- ✓ Bevande

### VANTAGGI

- ✓ Metodo facile e veloce per miscelare il cioccolato a liquidi, creme e impasti.
- ✓ Struttura estremamente solubile ed uniforme
- ✓ Intenso sapore di cioccolato
- ✓ Valorizzazione sensoriale del prodotto
- ✓ Utilizzabile a freddo
- ✓ 100% puro cioccolato bianco

### INFORMAZIONI E PACKAGING

- ✓ **Quantità richiesta** : In base all'applicazione ed alla ricetta
- ✓ **Dichiarazione legale** : Cioccolato bianco in polvere
- ✓ **Shelf-life**: 18 mesi
- ✓ **Packaging**: Scatole da 10 kg
- ✓ **Pallet**: 200 kg