

SENS 260 – Cioccolato 50%

Cioccolato in polvere ottenuto da massa di cacao e zucchero senza aggiunta di lecitina di soia. Il contenuto di massa di cacao è il 50%.

APPLICAZIONI

Come cioccolato in:

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

VANTAGGI

- ✓ Metodo facile e veloce per miscelate 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

INFORMAZIONI E PACKAGING

- ✓ **Quantità richiesta** : In base all'applicazione ed alla ricetta
- ✓ **Dichiarazione legale** : Cioccolato 50% in polvere
- ✓ **Shelf-life**: 18 mesi
- ✓ **Packaging**: Scatole da 10 kg
- ✓ **Pallet**: 200 kg