



Cobertura Sabor Chocolate Diamante

Descripción

Mezcla de grasas vegetales, azúcar y cocoa de color café oscuro y sabor a chocolate utilizado como cubierta para pan y productos de repostería

Ingredientes

Azúcar, grasa vegetal, maltodextrina, cocoa, harina de algarrobo, lecitina de soya, polirrinoleato de poliglicerol, sal, color laca café, color laca rojo # 40 FDA, vainillina, sabor cocoa, sorbato de potasio y antioxidante (BHA y TBHQ)

Características

Cobertura sabor chocolate de color oscuro, especial para cubrir donas entre otras aplicaciones de panadería

Beneficios

Tiempo de secado rápido, color oscuro

Estiba máxima

Estiba máxima de 3 camas

Almacenaje

Manténganse en lugar fresco y seco, no se exponga a los rayos del sol

Aplicaciones

Se debe temperar en baño maría hasta alcanzar una temperatura de aproximadamente 50 °C

Presentaciones

- En cubeta de polietileno de 20 kg

Vida de almacén

9 meses

