

Cacau em Pó 33% Alcalino

Linha: Mix Confeitaria **Marca:** Mix **Categoria:** Chocolates

EMBALAGENS

- 1kg — cód. MIX-CP-1000-33
- 25kg — cód. MIX-CP-1000-33

INGREDIENTES

Açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, leite em pó integral, massa de cacau, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol, aromatizante.

CONSERVAÇÃO

Conservar em local seco e arejado, ao abrigo de luz direta e odores fortes. Temperatura ideal: entre 16°C e 20°C. Validade: 12 meses a partir da fabricação. Após aberto, consumir em até 60 dias.

MODO DE PREPARO / APLICAÇÃO

Derreter em banho-maria ou micro-ondas (intervalos de 30s). Temperar: aquecimento a 45°C ? resfriar a 28-29°C ? reaquecer a 31-32°C. Moldar e deixar cristalizar em local seco, entre 16-20°C.

ALÉRGENOS

CONTÉM: Leite e derivados · Soja

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Conteúdo de demonstração do wireframe navegável — não é a ficha técnica oficial.

Para mais informações entre em contato com o SAC 0800 707 9500.