

Cioccolati di copertura

La linea professionale



Linea Professionale disponibile in diversi formati.













Le ricette a base di cioccolato sono infinite, per questo offriamo una ricca linea di cioccolati professionali, tra i quali è possibile scegliere il prodotto perfetto per ogni creazione, scegliendo il profilo aromatico e la fluidità più adeguati. Inoltre, i prodotti di questa linea sono disponibili in formati e confezioni diverse, per rispondere in maniera precisa e puntuale ad ogni esigenza.

La stretta collaborazione tra il nostro settore ricerca e sviluppo e la nostra linea di produzione ci ha consentito di migliorare il nostro processo produttivo, in particolare il temperaggio dei cioccolati al latte e bianchi.



Glassa al cioccolato al latte Jade

Coperture fondenti

Prodotto	Descrizione	Applicazioni	Codice SAP	Formato	Packaging	Min. cacao	Totale grassi	Fluidità
aracas	Ciocolato bilanciato ottimo per ricoprire.	   	CHD-Q52CARA-D38	Pastiglie	2 conf. da 5 kg	66.0%	38.3%	 
yagara	Ciocolato fondente con un ottimo bilanciamento cacao/zucchero. Ideale per tutti i tipi di ripieni.	   	CHD-R69NIAG-D38	Pastiglie	2 conf. da 5 kg	59.5%	35.5%	 

Ciocolati di copertura al latte

Ciocolati bianchi

Prodotto	Descrizione	Applicazioni	Codice SAP	Formato	Packaging	Min. cacao	Min. latte	Totale grassi	Fluidità
nacar	Ciocolato bianco con alto contenuto di latte. Molto fluido.	   	CHW-O35NACA-D38	Pastiglie	2 conf. da 5 kg	30.3%	25.5%	38.2%	◆◆◆