



CHOCOLATE BLANCO EN POLVO HECHO A BASE DE 100% CHOCOLATE CONCHADO

SENS 210

Producido mediante el proceso LiCAP ® sin ningun otro aditivo.

Contenido en cacao del 60% hecho con 100% chocolate BLANCO conchado

El proceso LiCAP proporciona una excelente capacidad de fusión por lo que el producto puede ser incorporado facilmente y homogeneamente a líquidos, helados, postres y cremas. Permite el desarrollo y la fabricación de premezclas para productos de panadería y helados que contengan chocolate puro. Esto evita tener que fundir previamente el chocolate por separado. Otra ventaja es que el etiquetado puede hacerse como chocolate y satisface la tendencia de un alimento mas natural y producido en particular para el sector Premium.



Uelzena Ingredients



Pol. Ind. Ventorro del Cano - Vereda de los Barros, 32 28925 ALCORCÓN (Madrid) Tel. 91 633 35 55 Fax: 91 632 15 28

WWW.MAYKHEL.ES