



CHOCOLATE BLANCO 35% FLUIDO

LECHE FRESCA / VAINILLA / ALTA FLUIDEZ

Chocolate blanco 35% de alta fluidez y versatilidad, ideal para envolturas, coberturas y bombonería de alta precisión. Presenta un dulzor equilibrado, con sutiles notas de vainilla y perfil lácteo cremoso.

Ingredientes:

Azúcar, manteca de cacao, leche entera en polvo, emulsificante (lecitina de girasol), extracto natural de vainilla, sal. Contiene leche. Posible presencia de frutos con cáscara (almendra, nuez de pecan, avellana), cacahuete, gluten, semillas de sésamo, proteínas de soya.

AZÚCAR

36,5%

LECHE ENTERA

27,8%

GRASA TOTAL

42,73%

FLUIDEZ



CONSERVACIÓN: 16-18°C

VIDA ÚTIL: 12 MESES

LECHE ENTERA

Origen Ecuador.

AZÚCAR BLANCO

Origen Latinoamericano.

SKU #	FUNDA	PESO NETO POR CARTÓN	PESO TOTAL POR CARTÓN
230089 (muestra)	200g	8kg	9kg
2337	1kg	10kg	11kg
2011	2.5kg	10kg	11kg
2015	7.5kg	15kg	16kg

USOS RECOMENDADOS

Mousses	○○○○
Bizcochos	○○○○
Ganaches	○○○○
Moldeado	●●●●
Envoltura en Máquina	●●●●
Helados y Sorbetes	○○○○
Salsas y Bebidas	○○○○
Masas y Pastas	○○○○
Bollería	○○○○

NOTAS DE SABOR

Leche fresca	●●●●
Vainilla	●●●●
Crema de leche	●●○○
Sal	●○○○

TEMPERADO MANUAL



TEMPERADO EN MÁQUINA



OCEANO PACÍFICO

COLOMBIA

ECUADOR

PERÚ