

Coberturas con leche

Referencia	% Cacao	Color	Sabor	Tipo de grasa	Viscosidad	Fusión en boca	Textura	Aplicaciones	Viscosidad plástica	Yield Stress	Tiempo de secado	Coefficiente de secado	Granulometría	Humedad	PH	Materia grasa
50530	12,5	Chocolate con Leche	Leche	No hidrogenada	Muy fluída	Media	Dura	Bañado industrial	Consultar fichas técnicas o solicitar información							
50577	6,0	Chocolate con Leche	Leche	Hidrogenada	Media	Media	Dura	Moldeo								
50580	5,0	Chocolate con Leche	Leche	Hidrogenada	Fluída	Media	Dura	Bañado industrial								
50882	4,0	Chocolate con Leche	Leche	Hidrogenada	Fluída	Media	Dura	Bañado industrial								
50597	4	Chocolate con Leche	Leche	Hidrogenada	Media	Media	Dura	Moldeo								

Cobertura blanca

Referencia	% Cacao	Color	Sabor	Tipo de grasa	Viscosidad	Fusión en boca	Textura	Aplicaciones	Viscosidad plástica	Yield Stress	Tiempo de secado	Coefficiente de secado	Granulometría	Humedad	PH	Materia grasa
50599	0,0	Blanco	Leche	Hidrogenada	Media	Media	Dura	Moldeo	Consultar fichas técnicas o solicitar información							
50550	0,0	Blanco	Leche	Hidrogenada	Muy fluída	Media	Dura	Bañado industrial								
50553	0,0	Blanco	Leche	Hidrogenada	Fluída	Media	Dura	Bañado industrial								
50592	0,0	Blanco	Leche	Hidrogenada	Densa	Media	Dura	Moldeo								

Coberturas de colores y especialidades

Referencia	% Cacao	Color	Sabor	Tipo de grasa	Viscosidad	Fusión en boca	Textura	Aplicaciones	Viscosidad plástica	Yield Stress	Tiempo de secado	Coefficiente de secado	Granulometría	Humedad	PH	Materia grasa
50575	10,0	Chocolate con Leche	Avellana	Hidrogenada	Media	Rápida	Media	Moldeo	Consultar fichas técnicas o solicitar información							
50559	0,0	Fucsia	Leche	Hidrogenada	Fluída	Media	Dura	Bañado industrial								
50560	0,0	Rosa	Leche	Hidrogenada	Fluída	Media	Dura	Bañado industrial								

* Existen opciones adicionales de formulación con grasas especiales (hidrogenadas, no hidrogenadas, parcialmente hidrogenadas, etc). La gama de productos varía según la categoría (chocolate, sucedáneo, ..), según el sabor, textura, color (negro/chocolate con leche...), aplicaciones (toppings, para hornear, para alimentos congelados, ...), formulación y otras necesidades del cliente.

* Estos productos se pueden vender como SG o MB bajo demanda. El uso de la marca registrada **en este documento** no implica que **todas** las cremas anhidras son RSPO certificadas.



Kosher

UTZ
Cacao
Sostenible

Fluidez

Libre de Azúcar
(con maltitol)

Producto
en polvo

Fórmula
Invierno y
Verano

Frutos:
Almendras,
Avellanas..