

Carat Coverlux



Para la realización de Moldeos y todo tipo de aplicaciones. Baño de repostería de excelente sabor, con alto contenido de cacao, excelente brillo y crack. No requiere templado.

CARACTERÍSTICAS

- Contiene alto contenido de cacao.
- Excelente sabor y textura suave, sedosa.
- Excelente brillo.
- Gran crack.
- 0% grasas trans.

INSTRUCCIONES DE USO

- Fundir el baño de repostería en baño María o en microondas.
- Temperaturas de fundido: Semiamargo: 45° a 50° C; Leche: 45° C, Blanco: 40° a 42° C

DATOS ÚTILES

- Excelente resultado en decoraciones y esculturas.
- Color y sabor 100% natural (sin colorantes ni saborizantes)

Aplicaciones:

- Apto para todo tipo de aplicaciones
- Moldeo

BENEFICIOS

- Liberación rápida del sabor (Óptima disolución en la boca).
- No requiere templado.
- Ideal para múltiples aplicaciones.
- Fácil y rápida aplicación.
- Rápido y uniforme secado.

PRESENTACIONES

- Rendimiento: 800 g c/u



VIDA ÚTIL

- Semiamargo y leche: 12 meses.
- Blanco: 9 meses.

CONDICIÓN DE ALMACENAJE

- Almacenar a temperatura entre los 10 y 24°C. Mantener en ambiente seco. Cerrar bien el empaque después de cada uso. Mantener alejado de la luz solar y de olores fuertes.