





GOCCE SURROGATO



COD. 0000319

CIOKY SURROGATO FONDENTE BITTER

Coperture speciali in dischi a base di grassi vegetali con risultati di applicazione simili al cioccolato. Contiene il 23 % di cacao sulla sostanza secca.

CONFEZIONE DA: 12 KG



COD. 0000314

CIOKY FONDENTE NO HYDRO GOCCE BITTER

Coperture speciali in dischi con oli e grassi vegetali frazionati non idrogenati con risultati di applicazione simili al cioccolato. Cacao 23%.

CONFEZIONE DA: 12 KG



COD. 0000313

CIOKY SURROGATO BIANCO GOCCE BITTER

Coperture speciali in dischi a base di grassi vegetali, con latte in polvere e siero di latte in polvere, con risultati di applicazione simili al cioccolato. Contiene il 36% di grassi.

CONFEZIONE DA: 12 KG



COD. 0000316

CIOKY SURROGATO LATTE GOCCE BITTER

Coperture speciali in dischi a base di grassi vegetali con latte in polvere e siero di latte in polvere con risultati di applicazione simili al cioccolato. Contiene il 36% di grassi.

CONFEZIONE DA: 12 KG



COD. 0000416

PETIT SURROGATO GOCCE PICCOLE 10000

Coperture speciali in dischi a base di grassi vegetali con risultati di applicazione simili al cioccolato. Contiene il 15,5% di cacao magro in polvere

CONFEZIONE DA: 12 KG



COD. 0000318

CIOKY SURROGATO FONDENTE GOCCE

Coperture speciali in dischi a base di grassi vegetali con risultati di applicazione simili al cioccolato. Contiene il 18% di cacao sulla sostanza secca.

CONFEZIONE DA: 12 KG

CIOKIS CREME



COD. 0000299

NOCCIOLATTE

Crema al sapore delicato derivato dal giusto connubio di nocciole (10 %) e latte, che donano alla crema il classico colore chiaro della nocciola. Non contiene cacao. Ottima per farcitura di croissant, bigné, crostate e prodotti da forno.

CONFEZIONE DA: 13 KG



COD. 0000347

BONESS CREMA CACAO NOCC.

Crema al cacao e nocciole (10%) dal sapore soave e delicato. Eccellente per la farcita di croissant, crostate, bigné e prodotti da forno.

CONFEZIONE DA: 13 KG



COD. 0000442

BON CREAM DA FORNO

Crema sviluppata per ottenere un'elevata stabilità sia nella cottura in forno che per il congelamento. La crema resta compatta e il sapore intenso e deciso per il contenuto di cacao e nocciole (8%).

CONFEZIONE DA: 13 KG



COD. 0000343

MAKAO CREMA AL CACAO E NOCCIOLE

Crema concentrata ad altissimo contenuto di cacao (30%) da adoperare per insaporire creme, panna e semifreddi, a cui dona il sapore e il colore intenso del cacao e delle nocciole.

CONFEZIONE DA: 13 KG

CIOKIS CREME



COD. 0000353

KAOBLANK CREMA BIANCA

Crema bianca con latte ideale da spalmare su torte, arrotolati, plum cake e per farcitura di prodotti da forno.

CONFEZIONE DA: 13 KG



COD. 0000302

CREAM NOISETTE

Crema al cacao e nocciole con elevata fluidità, adatta per farciture con macchine in continuo.

CONFEZIONE DA: 13 KG



COD. 0000431

REGAL BITTER COPERTURA FONDENTE

Crema al cacao e nocciole con elevata fluidità, adatta per farciture con macchine in continuo.

CONFEZIONE DA: 5 KG



COD. 0000430

REGAL WHITE COPERTURA BIANCA

Crema ottenuta dalla triturazione dei cotiledoni di cacao, contenente burro e polvere di cacao.

CONFEZIONE DA: 5 KG

CIOKIS CREME



COD. 0000340

CREMA AL PISTACCHIO

Crema al pistacchio per farciture a freddo.

CONFEZIONE DA: 6 KG



COD. 0000337

CREMA AL GUSTO DI LIMONE

Crema al gusto di limone per farciture a freddo.

CONFEZIONE DA: 6 KG



COD. 0000338

CREMA AL GUSTO DI ARANCIA

Crema al gusto di arancia per farciture a freddo.

CONFEZIONE DA: 6 KG



CIOKY COUVERTURE

FACILI DA USARE, GUSTOSE E COLORATE...
PER UNA GLASSATA LUCIDISSIMA E MORBIDA.

LE "COUVERTURE" DONANO GUSTO E COLORE AI PRODOTTI.

Si sciolgono facilmente a 40°-45°C e si applicano sul prodotto a 25°-30°C per poi raffreddare a temperatura ambiente o in frigo. Sono adatte alla refrigerazione e al congelamento. Si mantengono perfette al taglio senza screpolature.



COD. 0000650

COUVERTURE CHOCODARK

Copertura al gusto di cioccolato fondente.

CONFEZIONE DA: 3 KG



COD. 0000653

COUVERTURE CHOCONUT

Copertura al gusto di nocciola.

CONFEZIONE DA: 3 KG



COD. 0000660

COUVERTURE COFFEE

Copertura al gusto di caffè.

CONFEZIONE DA: 3 KG



COD. 000654

COUVERTURE WHITE

Copertura bianca.

CONFEZIONE DA: 3 KG

CIOKY COUVERTURE



COD. 0000651

COUVERTURE ZABAIONE

Copertura al gusto di zabaione.

CONFEZIONE DA: 3 KG



COD. 0000659

COUVERTURE PISTACCHIO

Copertura al gusto di pistacchio.

CONFEZIONE DA: 3 KG



COD. 0000655

COUVERTURE LEMON

Copertura al gusto di limone.

CONFEZIONE DA: 3 KG



COD. 0000662

COUVERTURE STRAWBERRY

Copertura al gusto di fragola

CONFEZIONE DA: 3 KG



COD. 0000668

COUVERTURE ORANGE

Copertura al gusto di arancia.

CONFEZIONE DA: 3 KG

SCAGLIETTE SURROGATO



COD. 0000400

SCAGLIETTA SURROGATO CIOCC. FONDENTE

Prodotti a base di zucchero e grassi vegetali con aggiunta di cacao adatte per decorazione con il colore tipico del cioccolato fondente.

CONFEZIONE DA: 1 KG



COD. 0000384

SCAGLIETTA SURROGATO CIOCC. AL LATTE

Prodotti a base di zucchero e grassi vegetali con aggiunta di cacao adatte per decorazione con il colore tipico del cioccolato al latte.

CONFEZIONE DA: 1 KG



COD. 0000385

SCAGLIETTA SURROGATO CIOCC. BIANCO

Prodotti a base di zucchero e grassi vegetali con aggiunta di cacao adatte per decorazione con il colore tipico del cioccolato bianco.

CONFEZIONE DA: 1 KG



COD. 0000600

SCAGLIETTA SURROGATO CIOCC. FONDENTE

Prodotti a base di zucchero e grassi vegetali con aggiunta di cacao adatte per decorazione con il colore tipico del cioccolato fondente.

CONFEZIONE DA: 20 KG



COD. 0000602

SCAGLIETTA SURROGATO CIOCC. AL LATTE

Prodotti a base di zucchero e grassi vegetali con aggiunta di cacao adatte per decorazione con il colore tipico del cioccolato al latte.

CONFEZIONE DA: 20 KG



COD. 0000603

SCAGLIETTA SURROGATO CIOCC. BIANCO

Prodotti a base di zucchero e grassi vegetali con aggiunta di cacao adatte per decorazione con il colore tipico del cioccolato bianco.

CONFEZIONE DA: 20 KG

CODETTE SURROGATO



COD. 0000421

CODETTA SURROGATO CIOCC. FONDENTE

Prodotti a base di zucchero e grassi vegetali con aggiunta di cacao adatte per decorazione con il colore tipico del cioccolato fondente.

CONFEZIONE DA: 1 KG



COD. 0000409

CODETTA SURROGATO CIOCC. AL LATTE

Prodotti a base di zucchero e grassi vegetali con aggiunta di cacao adatte per decorazione con il colore tipico del cioccolato al latte.

CONFEZIONE DA: 1 KG



COD. 0000405

CODETTA SURROGATO CIOCC. BIANCO

Prodotti a base di zucchero e grassi vegetali con aggiunta di cacao adatte per decorazione con il colore tipico del cioccolato bianco.

CONFEZIONE DA: 1 KG



COD. 0000604

CODETTA SURROGATO CIOCC. FONDENTE

Prodotti a base di zucchero e grassi vegetali con aggiunta di cacao adatte per decorazione con il colore tipico del cioccolato fondente.

CONFEZIONE DA: 20 KG



COD. 0000404

CODETTA SURROGATO CIOCC. AL LATTE

Prodotti a base di zucchero e grassi vegetali con aggiunta di cacao adatte per decorazione con il colore tipico del cioccolato al latte.

CONFEZIONE DA: 20 KG



COD. 0000608

CODETTA SURROGATO CIOCC. BIANCO

Prodotti a base di zucchero e grassi vegetali con aggiunta di cacao adatte per decorazione con il colore tipico del cioccolato bianco.

CONFEZIONE DA: 20 KG



VITERBO MILANO TERNI PESCARA PRATO FROSINONE RIMINI RAGUSA OLBIA PERUGIA

www.mancinelligroup.com