



CHOCORENSE^{MR}

La cobertura que rinde

Coberturas





CHOCORENSE^{MR}



Coberturas



Sin harina



Brillo y secado



Excelnte sabor



Alto rendimiento





CHOCORENSE^{MR}

COBERTURA CHOCORENSE:

La temperatura ideal para sacar el chocolate del Baño María es de 45 a 50 grados C.

Si la cobertura es de sabor (fresa, coco, manzana canela, cereza, etc.) sacar a una temperatura de 40 a 45 grados C.

Si la cobertura se llega a sobre calentar o quemar se hará grumosa y perderá su brillo.

Al utilizar Baño María tener mucho cuidado para que no le entre agua o humedad a la cobertura ya que la dejara chiclosa.

En caso de no usar baño María, si se derrite en micro ondas hacerlo en lapsos de no más de 30 segundos, abriendo el micro ondas y revolviendo la cobertura para que la parte caliente del molde donde se derrite y la parte fría.

VENTAJAS DE USO:

1. Nos adaptamos a la zona de donde se usara la cobertura, sea zona tropical, caliente, montañosa y fría para que la cobertura tenga la mejor aplicación sobre su pan.
2. No se cuartea ni se transparenta en el pan.
3. No deja sabor de grasa en el paladar ni se pega a los dientes.
4. Tiene un alto rendimiento.
5. No gotea porque tiene buena consistencia y textura.
6. Sabor a chocolate tradicional no artificial.
7. Buen brillo y secado.
8. Excelente cobertura para congelados.



CHOCORENSE^{MR}

ALMACENAJE:

- Mantener la cobertura en su caja en un ambiente fresco y seco.

VIDA DE ANAQUEL:

Un año

PRESENTACIÓN:

Empaque en caja de corrugado con capacidad para 20 barras a granel de 1 kg.

MEDIDAS:

Alto 30 cm, largo 35 cm y ancho 27 cm

ENTARIMADO:

Estiba máxima de 5 camas por tarima





CHOCORENSE^{MR}



Cobertura oscura

Sabor Chocolate

Caja con 20 barras de 1 kg





CHOCORENSE^{MR}

Cobertura blanca

Sabor Coco



Caja con 20 barras de 1 kg



Cobertura rosa

Sabor Fresa Avellana



Caja con 20 barras de 1 kg





CHOCORENSE^{MR}

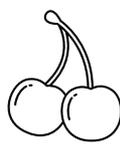
Cobertura cafe

Sabor Moca 

Caja con 20 barras de 1 kg



Cobertura roja

Sabor Cereza 

Caja con 20 barras de 1 kg





CHOCORENSE^{MR}

Cobertura para heladería y repostería



Sabor Chocolate Avellana

Caja con 12 botes de 1 kg



Cobertura para congelados



Sabor Chocolate

Caja con 12 botes de 1 kg

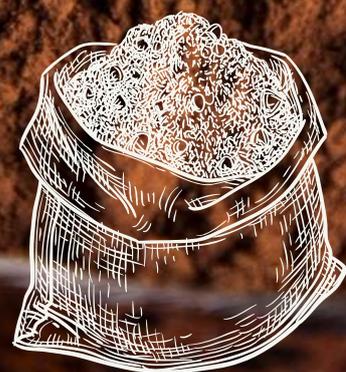


Cocoa

Cocoa Alcalina
Bulto a granel con 25 kg.



Cocoa de Segunda
Bulto a granel con 30 kg





CHOCORENSE^{MR}





CHOCORENSE^{MR}





CHOCORENSE^{MR}





CHOCORENSE^{MR}

La cobertura que rinde 