

Tytuł produktu	Opis produktu	Indeks	Skład	Konsystencja	Waga (dostępne rozmiary)	Zastosowanie
Pure Cocoa Butter	czysty tłuszcz kakaowy o przyjemnym zapachem i smaku, Sotosowany jako półprodukt do polew, mas i dekoracji.	K-200	cocoa butter	masa	400g	do produkcji czekolady oraz nadania jej płynności, a także jako dodatek do tworzenia cienkich korpusów oraz deserów. Najlepiej rozpuszczać w temperaturze 30-33°C.