



Grasa para coberturas de chocolate



CBS-PRO® Grasa para coberturas de chocolate.

Descripción del producto

Grasa especializada para sustituir la manteca de cacao. Especial en la elaboración de coberturas de chocolate y chocolate moldeado.

Ingredientes

Grasa de origen Láurico

Aplicaciones

- Cobertura de chocolate
- Cobertura para helado
- Chocolate moldeado
- Sustituto de manteca de cacao
- Crema batida
- Crema chantillí
- Confitería

Características

- Aceite saludable
- 100% vegetal
- Sin hidrogenar
- Libre de ácidos grasos trans
- Sin colesterol
- Libre de olores o sabores desagradables

Cualidades adicionales

CBS Pro® es el mejor sustituto de manteca de cacao, la cual es una excelente alternativa de bajo costo para la elaboración de coberturas de chocolate y chocolate moldeado.

Por su fácil aplicación proporciona al producto terminado: textura, brillo y crack similar al de la manteca de cacao, además **no provoca sensación cerosa y otorga excelente palatabilidad.**

CBS Pro® es una grasa que no necesita atemperado y debido a que contiene antioxidantes naturales, **permite darle a los productos finales una mayor vida de anaquel.**

Vida útil

En caja cristalizada 12 meses a partir de su fecha de elaboración, almacenada en un lugar fresco y seco.

Industria

Alimentaria.

Presentación

Caja de 25 kg



OLEOFINOS®

ALIMENTATE SANAMENTE



CBS-Pro

Grasa para coberturas de chocolate



Sustituto de manteca de cacao



Textura, brillo y crack similar al de la manteca de cacao



Proporciona a los productos mayor vida de anaquel.

Nuestras Certificaciones



Síguenos



Oleofinos



@oleofinos

www.oleofinos.com.mx • 01 800 822 4035

PLANTA ZAPOPAN
Francisco Montejano Palacios #25
Col. La Venta del Astillero
Zapopan, Jalisco C.P. 45221
Tel. (33) 3777.4800

PLANTA CHINAMECA
Ignacio M. Altamirano #219
Col. Maseca
Chinameca, Veracruz C.P. 95980
Tel. (922) 225.0590



OLEOFINOS

Lo mejor de la naturaleza para los mejores productos