

		APLICACIONES												FORMULACION								
		MASA DE TORTAS, BUDINES Y GALLETAS	CREMAS Y RELLENOS	BAÑADO TORTAS Y MASAS	DECORACION TORTAS Y POSTRES	BAÑADO ALFAJORES	POSTRES Y MOUSSES	MOLDEO EN GENERAL	CHOCOLATERIA ARTESANAL	GANACHES Y RELLENOS	CHOCOLATE EN RAMA ARTESANAL	PAILEADO DE CENTROS	BAÑADO Y DECORACION DE CENTROS	HELADOS AL CHOCOLATE	BAÑADO HELADOS	INCLUSION POR CHORREO	INCLUSION POR SEMBRADO	BEBIDAS AL CHOCOLATE	POSTRES LACTEOS	% AZUCAR	% MATERIA GRASA	% CACAO TOTAL
ESPECIALIDADES	PRODUCTO	COD	REPOSTERIA Y PANADERIA				CHOCOLATERIA					HELADERIA Y LACTEOS										
	TROCITO DE CHOCOLATE DULCE	E	●			●										●				58%	24%	43%
	TROCITO DE CHOCOLATE CON LECHE	D	●			●										●				42%	30%	32%
	TROCITO DE CHOCOLATE BLANCO	C	●			●										●				60%	24%	21%
	BARRITA DE CHOCOLATE DULCE	B	●																	58%	24%	43%
	VIRUTAS DE CHOCOLATE DULCE	G76				●										●				58%	24%	43%