FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN GENERAL
COBERTURA DE CHOCOLATE BLANCA CON 30% DE MANTECA CACAO MÍNIMO. PRESENTACIÓN DE 2,5 KG, EMPACADA EN POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD, CON CIERRE HERMÉTICO, ROTULADO
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO
COBERTURA DE CHOCOLATE BLANCA CON 30% DE CACAO BOLSA POR 2.5 KILOGRAMOS
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
Cobertura con sabor a chocolate blanco perfecta para la aplicación en productos de panadería y repostería. También puedes rallarla y utilizarla como decoración. Con un contenido de cacao del 30%, esta cobertura te brinda un equilibrio perfecto entre dulzura y sabor a chocolate. Sus notas intensas y su textura suave transformarán tus recetas en verdaderas delicias para el paladar. empacada en bolsa de polietileno de alta densidad, rotulada con cierre hermético.
GRUPO/CLASE/FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO

CÓDIGO:	50161511	**TITULO EN ESPAÑOL:**	Chocolate o sustituto de chocolate
UNIDAD DE MEDIDA:		BOLSA POR 2.5 KILOGRAMOS	

CIUDAD:	Popayán	**FECHA:**	25/04/2024