

SCAGLIETTE CIOCCOLATO

PURO FONDENTE

CHOCOLATE PURE CHOCO. DEC - SCAGLIETTE

Small shiny pure dark chocolate flakes with irregular shape. They can be used as fine decoration for choco bon bons and desserts, as well as a precious ingredient to enrich ice-cream and chilled desserts.
Size: thickness 0.5 mm and width 1.5-3 mm.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).
No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01040192

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Milch

INFO

Beschreibung

Kleine, glänzende Schokoladenflocken mit unregelmäßiger Form.

Denomination

Schokolade. Kakao: Mindestens 36 Prozent. In Übereinstimmung mit der europäischen und italienischen Gesetzgebung (Richtlinie 2000/36/EG vom 23. Juni 2000 und Gesetzesdekret Nr. 178 vom 12. Juni 2003).

DETTAGLI PRODOTTO



Extraordinary
made simple.

Codice prodotto 01040206

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Milch

INFO

Beschreibung

Kleine, glänzende Schokoladenflocken mit unregelmäßiger Form.

Denomination

Schokolade. Kakao: Mindestens 36 Prozent. In Übereinstimmung mit der europäischen und italienischen Gesetzgebung (Richtlinie 2000/36/EG vom 23. Juni 2000 und Gesetzesdekret Nr. 178 vom 12. Juni 2003).

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01040573

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Milch

INFO

Beschreibung

Kleine, glänzende Schokoladenflocken mit unregelmäßiger Form.

Denomination

Schokolade. Kakao: Mindestens 36 Prozent. In Übereinstimmung mit der europäischen und italienischen Gesetzgebung (Richtlinie 2000/36/EG vom 23. Juni 2000 und Gesetzesdekret Nr. 178 vom 12. Juni 2003).



Extraordinary
made simple.