

BARRETTE FONDENTE

CHOCOLATE PURE CHOCO INCL. - BARRETTE

Bake-stable extra dark chocolate bars (min. 46% of cocoa), specially designed to be used as before-baking filling for croissants and other baked goods.

Cocoa 46%, Fat 28%



MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01510637

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Milch



Schalenfrüchte

INFO

Beschreibung

Riegel aus Zartbitterschokolade in einem Format das zur Füllen von Croissants und anderen Backwaren vor dem Backen geeig

Denomination

Reine Zartbitterschokolade extra. Kakao: 46 Prozent mindestens. Entspricht der europäischen und italienischen Gesetzgebung (Richtlinie 2000/36/EG vom 23. Juni 2000 und Gesetzdekret Nr. 178 vom 12. Juni 2003).

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.