

# PEPITA FONDENTE 1100

CHOCOLATE PURE CHOCO INCL. - PEPITE

Tiny dark chocolate chips with no added flavors. Perfect for filling and decorating your pastry creations and specifically designed to be used before baking. You can also use them to enrich ice-cream and chilled desserts.  
senza aromi



## 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 01010477

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Milch

## INFO

### Beschreibung

Kleine, regelmäßig geformte Tropfen aus Zartbitterschokolade mit natürlichem Vanilleextrakt, hergestellt in den Verpackungsgrößen 600 Stück/100 g, 1100 Stück/100 g und 1800 Stück/100 g.

### Denomination

Zartbitterschokolade. Kakao: mindestens 47%. In Übereinstimmung mit der europäischen und italienischen Gesetzgebung (Richtlinie 2000/36/EG vom 23. Juni 2000 und Gesetzesdekret Nr. 178 vom 12. Juni 2003).

### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Das Produkt ist gebrauchsfertig. Es wird empfohlen, das Produkt vor der Verwendung in Hefeteigen im Kühlschrank aufzubewahren.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010730

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Milch

## INFO

### Beschreibung

Kleine, regelmäßig geformte Schokoladenstückchen (1100 Stück/100 g; 2200 Stück/100 g). Schokoladen-Tropfen „E“ sind „ohne Aromastoffe“.

### Denomination

Schokolade. Kakao: Mindestens 43,2 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).

### Directions for use

Das Produkt ist gebrauchsfertig. Es wird empfohlen, das Produkt vor der Verwendung in Hefeteigen im Kühlschrank aufzubewahren.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011011

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Milch

## INFO

### Beschreibung

Kleine, gleichmäßig geformte Tropfen aus Zartbitterschokolade, hergestellt in verschiedenen Stückgrößen (600 Stück/100 g; 1100 Stück/100 g; 1800 Stück/100 g).

### Denomination

Zartbitterschokolade. Kakao: Mindestens 47 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).

### Directions for use

Das Produkt ist gebrauchsfertig. Es wird empfohlen, das Produkt vor der Verwendung in Hefeteigen im Kühlschrank aufzubewahren.



Extraordinary  
made simple.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011016

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Milch

## INFO

### Beschreibung

Kleine Schokoladentropfen von regelmäßiger Form (1100 Stück/100 g). Schokoladen-Tropfen „E“ sind „ohne Aromastoffe“.

### Denomination

Schokolade. Kakao: Mindestens 43.2 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).

### Directions for use

Das Produkt ist gebrauchsfertig. Es wird empfohlen, das Produkt vor der Verwendung in Hefeteigen im Kühlschrank aufzubewahren.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011026

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Milch

## INFO

### Beschreibung

Kleine Schokoladentropfen von gleichmäßiger Form, hergestellt in 1100 Stück/100 g

### Denomination

Schokolade. Kakao: Mindestens 39.2 %. In Übereinstimmung mit der europäischen und italienischen Gesetzgebung (Richtlinie 2000/36/EG vom 23. Juni 2000 und Gesetzesdekret Nr. 178 vom 12. Juni 2003).

### Directions for use

Das Produkt ist gebrauchsfertig. Es wird empfohlen, das Produkt vor der Verwendung in Hefeteigen im Kühlschrank aufzubewahren.



Extraordinary  
made simple.