

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

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

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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; 1200 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.

DETTAGLI PRODOTTO



Extraordinary
made simple.

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.