

GOCCIOLONI CIOCCOLATO

FONDENTE

CHOCOLATE PURE CHOCO INCL. - OTHER

Chocolate chips in pure dark chocolate with 48% of cocoa, specifically formulated to maintain shape and consistency even after baking, withstanding up to a temperature of 200 °C without melting.

Designed to absorb less moisture, they allow to keep the dough elastic and to obtain a smoother and softer finished product, with delicious inclusions for an intense taste experience.

Ideal for use both in large and medium leavened such as panettone and colombe, and baked goods such as cakes, cookies and muffins.

- They do not dissolve in the dough during cooking, withstanding up to 200°C without melting;
- They do not stain the dough;
- After cooking they keep the typical "snap" of high-quality chocolate;
- 48% of cocoa;



MODALITÀ D'USO



Cake



Biscotti



Panettone



Veneziana

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980188

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Milch

INFO

Advantages

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

- Sie schmelzen während des Backens nicht im Teig und halten Temperaturen von bis zu 200 °C stand, ohne zu schmelzen;
- Sie färben den Teig nicht;
- Nach dem Backen behalten sie das typische „Knacken“ der Schokolade bei;

Claims

- 48 % Kakao

Details

Tropfen aus reiner Zartbitterschokolade mit 48 % Kakaoanteil, speziell entwickelt, um auch nach dem Backen ihre Form und Konsistenz zu behalten und Temperaturen von bis zu 200 °C standzuhalten, ohne zu schmelzen. Sie wurden entwickelt, um weniger Feuchtigkeit aufzunehmen, wodurch der Teig weich bleibt und ein luftigeres Endprodukt mit köstlichen Einschlüssen für ein intensives Geschmackserlebnis entsteht. Ideal für große und mittelgroße Hefeteigprodukte wie Panettone, Colombe und Tronchetti oder Backwaren wie Kuchen, Kekse und Muffins.

Beschreibung

Backfeste Zartbitterschokoladentropfen, die für die Verwendung als Einlage in großen und mittelgroßen Hefeteiggebäck wie Panettone, Colomba und Bauletti oder Backwaren wie Kuchen, Muffins und Keksen entwickelt wurden. Hergestellt in Stückgrößen von 200 Stücken/100 g.

Denomination

Zartbitterschokolade. Kakao: 48 % min. 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 01980189

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Milch

INFO

Advantages

- Sie schmelzen während des Backens nicht im Teig und halten Temperaturen von bis zu 200 °C stand, ohne zu schmelzen;
- Sie färben den Teig nicht;
- Nach dem Backen behalten sie das typische „Knacken“ der Schokolade bei;

Claims

- 48 % Kakao

Details

Tropfen aus reiner Zartbitterschokolade mit 48 % Kakaoanteil, speziell entwickelt, um auch nach dem Backen ihre Form und Konsistenz zu behalten und Temperaturen von bis zu 200 °C standzuhalten, ohne zu schmelzen. Sie wurden entwickelt, um weniger Feuchtigkeit aufzunehmen, wodurch der Teig weich bleibt und ein luftigeres Endprodukt mit köstlichen Einschlüssen für ein intensives Geschmackserlebnis entsteht. Ideal für große und mittelgroße Hefeteigprodukte wie Panettone, Colombe und Tronchetti oder Backwaren wie Kuchen, Kekse und Muffins.

Beschreibung



Extraordinary
made simple.

Backfeste Zartbitterschokoladentropfen, die für die Verwendung als Einlage in großen und mittelgroßen Hefeteiggebäck wie Panettone, Colomba und Bauletti oder Backwaren wie Kuchen, Muffins und Keksen entwickelt wurden. Hergestellt in Stückgrößen von 200 Stücken/100 g.

Denomination

Zartbitterschokolade. Kakao: 48 % min. 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.