

GOCCIOLONI CIOCCOLATO

BIANCO

CHOCOLATE PURE CHOCO INCL. - OTHER

White chocolate chips 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 their typical "snap" of high-quality chocolate;



MODALITÀ D'USO



Biscotti



Cake



Panettone



Veneziana

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980162

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch

Cross-contaminations



Schalenfrüchte

INFO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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;

Details

Weißer Schokoladentropfen, die speziell entwickelt wurden, 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, Colomba und Tronchetti oder Backwaren wie Kuchen, Kekse und Muffins.

Beschreibung

Backfeste weiße Schokoladentropfen, die für die Verwendung als Einschlüsse 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

Weißer Schokolade. 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 01980164

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



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.

Details

Weißer Schokoladentropfen, die speziell entwickelt wurden, 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, den Teig weich zu halten und ein luftigeres Endprodukt mit köstlichen Einschlüssen für ein intensives Geschmackserlebnis zu erzielen.

Ideal für große und mittelgroße Hefeteigprodukte wie Panettone, Colomba und Tronchetto oder Backwaren wie Kuchen, Kekse und Muffins.

Beschreibung

Backfeste weiße Schokoladentropfen, die für die Verwendung als Einschlüsse in großen und mittelgroßen Hefeteiggebäck wie Panettone, Colomba und Bauletti oder Backwaren wie Kuchen, Muffins und Keksen entwickelt



Extraordinary
made simple.

wurden. Hergestellt in Stückgrößen von 200 Stücken/100 g.

Denomination

Weißer Schokolade. 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.