

# SCAGLIETTE CIOCCOLATO

## PURO FONDENTE

CHOCOLATE

CHOCOLATE PURO. DEC - SCAGLIETTE

Pequeñas virutas brillantes de chocolate negro puro, de forma irregular. Se pueden usar como una fina decoración para bombones y postres, así como un preciado ingrediente para enriquecer helados y postres fríos.

Tamaño: grosor 0,5 mm y ancho 1,5-3 mm.



### MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01040192

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La

Cross-contaminations



Leche

### INFO

#### Descrizione

pequeñas escamas brillantes de chocolate de forma irregular.

#### Denomination

chocolate. Cacao: 36 % mín. Acorde a la legislación europea e italiana (Dir. 2000/36/CE de 23 de junio de 2000 y DLgs n.º 178 de 12 de junio de 2003).

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01040206

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La

Cross-contaminations



Leche

## INFO

### Descripción

pequeñas escamas brillantes de chocolate de forma irregular.

### Denomination

chocolate. Cacao: 36 % mín. Acorde a la legislación europea e italiana (Dir. 2000/36/CE de 23 de junio de 2000 y DLgs n.º 178 de 12 junio de 2003).

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01040573

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La

Cross-contaminations



Leche

## INFO

### Descripción

pequeñas escamas brillantes de chocolate de forma irregular.

### Denomination

chocolate. Cacao: 36 % mín. Acorde a la legislación europea e italiana (Dir. 2000/36/CE de 23 de junio de 2000 y DLgs n.º 178 de 12 junio de 2003).



Extraordinary  
made simple.