

BARRETTE FONDENTE

CHOCOLATE

CHOCOLATE PURO INCLUYE - PASADOR

Tabletas de chocolate extra negro horneables (mínimo 46% de cacao), especialmente diseñadas para usarse como relleno antes de hornear croissants y otros productos horneados.

Cacao 46%, Grasa 28%



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 01510637

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La

Cross-contaminations



Leche



Frutos

INFO

Descripción

barras de chocolate extranegro detamaños adecuados para su uso como relleno de croissants y otros productos para horno antes de la cocción.

Denomination

chocolate extranegro. Cacao: 46 % mín. Acorda 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).

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Directions for use

el producto está listo para usar.



Extraordinary
made simple.