

# 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

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 de tamaños adecuados para su uso como relleno de croissants y otros productos para horno antes de la cocción.

### Denomination

chocolate extranegro. Cacao: 46 % mín. Acorde a la legislación europea e italiana (Dir. 2000/36/CE de 23 de junio de 2000 y DLgs de 12 de junio de 2003).

### Directions for use

el producto está listo para usar.

**irca**  
GROUP

**Extraordinary  
made simple.**