

PEPITA FONDENTE 1100

CHOCOLATE

CHOCOLATE PURO INCLUYE - PEPITA

Pequeñas pepitas de chocolate negro sin saborizantes añadidos. Perfectas para rellenar y decorar tus creaciones de repostería y diseñadas específicamente para usarse antes de hornear. También puedes utilizarlas para enriquecer helados y postres fríos. senza aromi



MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010477

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La

Cross-contaminations



Leche

INFO

Descrizione

gotas de chocolate negro con extracto natural de vainilla. PEPITA se produce en un tamaño regular de 600 gotas/100g, 1100 gotas/100g y 1800 gotas/100g.

Denomination

Chocolate negro. Cacao:47% min. (Acorde a la Dir.2000/36/CE y DLgs n°178/2003).

Directions for use

Producto listo para usarse. Es recomendable de mantener en el refrigerador antes de su uso en la masa con levadura.

DETTAGLI PRODOTTO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Codice prodotto 01010730

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La

Cross-contaminations



Leche

INFO

Descripción

pequeñas pepitas de chocolate de forma regular (1100 pepitas/100 g; 2200 pepitas/100 g). Pepita Cioccolato «E» es «sin aromas».

Denomination

chocolate. Cacao: 43,2 % mín. Acorde a la legislación europea e italiana (Dir. 2000/36/CE de 23 de junio de 2000 y DLgs n.º 178 de junio de 2003).

Directions for use

producto listo para usar. Es recomendable mantener en el refrigerador antes de su uso en masas fermentadas.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011011

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La

Cross-contaminations



Leche

INFO

Descripción

pequeñas pepitas de chocolate negro de forma regular producidas en diferentes tamaños (600 pepitas/100 g; 1100 pepitas/100 g; 2200 pepitas/100 g).

Denomination

chocolate negro. Cacao: 47 % mín. Acorde a la legislación europea e italiana (Dir. 2000/36/CE de 23 de junio de 2000 y DLgs n.º 178 de junio de 2003).

Directions for use

producto listo para usar. Es recomendable mantener en el refrigerador antes de su uso en masas fermentadas.

DETTAGLI PRODOTTO



Extraordinary
made simple.

Codice prodotto 01011016

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La

Cross-contaminations



Leche

INFO

Descripción

pequeñas pepitas de chocolate de forma regular (1100 pepitas/100 g). Pepita Cioccolato «E» es «sin aromas».

Denomination

chocolate. Cacao: 43,2 % mín. Acorde a la legislación europea e italiana (Dir. 2000/36/CE de 23 de junio de 2000 y DLGs n.º 178 de junio de 2003).

Directions for use

producto listo para usar. Es recomendable mantener en el refrigerador antes de su uso en masas fermentadas.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011026

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La

Cross-contaminations



Leche

INFO

Descripción

pequeñas pepitas de chocolate de forma regular producidas en 1100 pepitas/100 g

Denomination

chocolate. Cacao: 39,2 % mín. Acorde a la legislación europea e italiana (Dir. 2000/36/CE de 23 de junio de 2000 y DLGs n.º 178 de junio de 2003).

Directions for use

producto listo para usar. Es recomendable mantener en el refrigerador antes de su uso en masas fermentadas.



Extraordinary
made simple.