

PEPITA FONDENTE 2200

CHOCOLATE

CHOCOLATE PURO INCLUYE - PEPITA

Mini pepitas de chocolate negro, perfectas para rellenar y decorar tus creaciones de repostería. Diseñadas específicamente para usarse antes de hornear. También puedes utilizarlas para enriquecer helados y postres fríos.



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 01010867

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

Soia e prodotti a base di soia

Cross-contaminations

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

INFO

Descrizione

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 12 de junio de 2003).

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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



Extraordinary
made simple.