

# 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

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010867

## 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. Acorda 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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.