

# PEPITA FONDENTE 600

CHOCOLATE

CHOCOLATE PURO INCLUYE - PEPITA

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 01010476

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La

Cross-contaminations



Leche

## INFO

### Descrizione

pepitas de chocolate negro con extracto natural de vainilla, de forma regular, producidas en el tamaño de 600 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 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.