

SCAGLIETTE SURROGATO

BIANCO

CHOCOLATE COMPUESTO DEC. - SCAGLIETTE

Pequeñas virutas brillantes de chocolate blanco compuesto, de forma irregular. Se pueden usar como decoración para bombones y postres, así como un ingrediente preciado para enriquecer helados y postres fríos.

Tamaño: grosor 0,5 mm y ancho 1,5-3 mm.



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 01040186

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche

INFO

Descripción

pequeñas escamas brillantes de color y sabor similares al chocolate blanco, adecuadas para su uso como decoración de productos de confitería.

Denomination

producto de confitería.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01040188

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche

INFO

Descripción

pequeñas escamas brillantes de color y sabor similares al chocolate blanco, adecuadas para su uso como decoración de productos de confitería.

Denomination

producto de confitería.



Extraordinary
made simple.