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

irca GROUP Extraordinary made simple.

Allergens

 **La**

 **Leche**

INFO

Descripción
pequeñas escamas brillantes de color y sabor similares alchocolate blanco, adecuadas para su uso comodecoración de productos de confitería.

Denomination
producto de confitería.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01040188

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

 **La**

 **Leche**

INFO

Descripción
pequeñas escamas brillantes de color y sabor similares alchocolate blanco, adecuadas para su uso comodecoración de productos de confitería.

Denomination
producto de confitería.