

GOCCIOLONI CIOCCOLATO

FONDENTE

CHOCOLATE

CHOCOLATE PURO INCLUIDO - OTROS

Pepitas de chocolate de chocolate negro puro con un 48 % de cacao, formuladas específicamente para mantener su forma y consistencia incluso después del horneado, resistiendo hasta una temperatura de 200 °C sin derretirse.

Diseñadas para absorber menos humedad, permiten mantener la elasticidad de la masa y obtener un producto final más suave y esponjoso, con deliciosos ingredientes que brindan una experiencia de sabor intensa.

Ideal para su uso tanto en masas fermentadas grandes como medianas, como el panettone y el colombe, y en productos horneados como pasteles, galletas y magdalenas.

- No se disuelven en la masa durante la cocción, resistiendo hasta 200 °C sin derretirse;
- No manchan la masa;
- Tras la cocción, conservan el típico "crujido" del chocolate de alta calidad;
- 48% de cacao;



MODALITÀ D'USO



Cake



Biscotti



Panettone



Veneziana

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980188

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La

Cross-contaminations



Leche

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

INFO

Advantages

- No se derriten en la masa durante la cocción, resistiendo hasta 200 °C sin derretirse;
- No manchan la masa;
- Después de la cocción mantienen el típico «snap» del chocolate;

Claims

- 48 % de cacao

Detalles

Pepitas de chocolate negro puro con el 48 % de cacao, formuladas específicamente para mantener su forma y consistencia incluso después de la cocción, resistiendo hasta una temperatura de 200 °C sin derretirse.

Estudiadas para absorber menos humedad, permiten mantener la masa suave y obtener un producto acabado más suave, con deliciosas inclusiones para una experiencia de sabor intenso.

Ideal para usar en productos con levadura grandes y medianos como panetones, rosas de Pascua y brazos de gitano o productos para horno como pasteles, cookies y muffins.

Descripción

pepitas de chocolate negro con gran estabilidad al horno, diseñadas para su uso como inclusiones en productos con levadura grandes y medianos, como panetones, rosas de Pascua y empanadillas dulces o productos para horno como pasteles, muffins y cookies. Producidas en tamaño de 200 unidades/100 g.

Denomination

chocolate negro. Cacao: 48 % 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).

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980189

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La

Cross-contaminations



Leche

INFO

Advantages

- No se derriten en la masa durante la cocción, resistiendo hasta 200 °C sin derretirse;
- No manchan la masa;
- Después de la cocción mantienen el típico «snap» del chocolate;

Claims

- 48 % de cacao

Detalles

Pepitas de chocolate negro puro con el 48 % de cacao, formuladas específicamente para mantener su forma y consistencia incluso después de la cocción, resistiendo hasta una temperatura de 200 °C sin derretirse.

Estudiadas para absorber menos humedad, permiten mantener la masa suave y obtener un producto acabado más suave, con deliciosas inclusiones para una experiencia de sabor intenso.

Ideal para usar en productos con levadura grandes y medianos como panetones, rosas de Pascua y brazos de gitano o productos para horno como pasteles, cookies y muffins.



Extraordinary
made simple.

Descripción

pepitas de chocolate negro con gran estabilidad al horno, diseñadas para su uso como inclusiones en productos con levadura grandes y medianos, como panetones, rosas de Pascua y empanadillas dulces o productos para horno como pasteles, muffins y cookies. Producidas en tamaño de 200 unidades/100 g.

Denomination

chocolate negro. Cacao: 48 % 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).



Extraordinary
made simple.