

# GOCCIOLONI CIOCCOLATO

## AL LATTE

### CHOCOLATE

#### CHOCOLATE PURO INCLUIDO - OTROS

Pepitas de chocolate con leche formuladas específicamente para mantener su forma y consistencia incluso después de hornearlas, soportando una temperatura de hasta 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;
- Con un 26% de cacao;
- Con extracto de vainilla natural;



#### MODALITÀ D'USO



Biscotti



Cake



Panettone



Veneziana

#### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980168

#### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.



La



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

- Con el 26 % de cacao
- Con extracto natural de vainilla

### Detalles

Pepitas de chocolate con leche puro 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, roscas de Pascua y brazos de gitano o productos para horno como pasteles, cookies y muffins.

### Descripción

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

### Denomination

chocolate con leche. Cacao: 26 % 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 01980170

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche

Cross-contaminations



Frutos

## 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;



Extraordinary  
made simple.

**Claims**

- con el 26 % de cacao
- con extracto natural de vainilla

**Detalles**

Pepitas de chocolate con leche puro 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 con leche 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 con leche. Cacao: 26 % 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.