

MORCEAUX DE CHOCOLAT NOIR

CHOCOLAT

PUR CHOCOLAT INCLUS - MORCEAUX

Pépites de chocolat noir stables à la cuisson (min. 43 % de cacao), de délicieuses inclusions pour enrichir les produits de boulangerie, tels que les muffins, les biscuits américains, les croissants, le pain, le pandoro et le panettone.

Dimensions : 10 x 10 x 5 mm ± 1 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 01011325

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Lait

INFO

Description

Chunks de chocolat noir stables à la cuisson, idéaux comme inclusions dans des produits de boulangerie et pâtisserie comme croissants, pains au chocolat, muffins et cookies américains.

Denomination

chocolat noir. Cacao: 43 % minimum.

Directions for use

produit prêt à l'emploi. En cas d'utilisation en pâtes levées il est conseillé de tenir le produit en frigo avant l'emploi.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.