

GRANELLA DI CIOCCOLATO

CHOCOLAT

PUR CHOCO INCL. -GRANELLA OPACA

Grué de chocolat mat (47 % de cacao minimum), de forme irrégulière, idéal pour la pâtisserie et la confection de crèmes glacées. Grâce à sa composition particulière, il convient également parfaitement aux produits de boulangerie.



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 01510330

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Lait

INFO

Description

grains de chocolat noir, non brillants, de forme irrégulière.

Denomination

chocolat noir. Cacao : 47 % minimum. Conforme à la législation européenne et italienne (Directive 2000/36/CE du 23 juin 2000 et décret législatif n°178 du 12 juin 2003).

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.