

GRANELLA DI CIOCCOLATO LUCIDA

CHOCOLAT

PUR CHOCO INCL. -GRANELLA LUCIDA

Ces éclats de chocolat brillants (47 % de cacao minimum), de forme irrégulière, sont très utiles en pâtisserie et en confection de crèmes glacées. Grâce à leur composition particulière, ils conviennent également parfaitement aux produits de boulangerie et, grâce à leur brillance, ils constituent une excellente décoration pour les bonbons au chocolat.



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 01510331

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Lait

INFO

Description

petits grains de chocolat, brillants, de forme irrégulière.

Denomination

chocolat noir. Cacao: 47% minimum.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.