

# 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

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.