

PEPITA FONDENTE 1100

CHOCOLAT CHOCOLAT PUR INCL - PÉPITE

De minuscules pépites de chocolat noir sans arômes ajoutés. Idéales pour garnir et décorer vos pâtisseries, elles sont spécialement conçues pour être utilisées avant la cuisson. Vous pouvez également les utiliser pour enrichir les crèmes glacées et les desserts glacés, sans arôme



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 01010477

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Lait

INFO

Description

petites gouttes de chocolat noir avec extrait naturel de vanille, produites en forme régulière en tailles différentes 600 gouttes/100 g, 1100 gouttes/100 g, 1700-1800 gouttes/100 g.

Denomination

chocolat noir. Cacao: 47 % 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.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010730

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Lait

INFO

Description

petites gouttes de chocolat en forme régulière (1100 et 2200 pieces/100 g). Pepita Chocolat "E" est sans arômes.

Denomination

Chocolat. Cacao: 43.2 % minimum. Directive 2000/36/EC

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.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011011

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Lait

INFO

Description

petites gouttes de chocolat noir de forme régulière, produites en différentes tailles (600 pièces/100 g ; 1100 pièces/100 g ; 1800 pièces/100 g).

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).

Directions for use

produit prêt à l'emploi. Il est recommandé de le conserver au réfrigérateur avant de l'utiliser dans des pâtes levées.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011016



Extraordinary
made simple.

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Lait

INFO

Description

petites gouttes de chocolat de forme régulière (1100 pièces/100g). Pepita Cioccolato « E » est sans arômes.

Denomination

chocolat. Cacao : 43,2 % 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).

Directions for use

produit prêt à l'emploi. Il est recommandé de le conserver au réfrigérateur avant de l'utiliser dans des pâtes levées.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011026

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Lait

INFO

Description

petites gouttes de chocolat en forme régulière (1100 pièces/100g).

Denomination

chocolat. Cacao: 39.2 % 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.



Extraordinary
made simple.