

PEPITA FONDENTE 1800

CHOCOLAT CHOCOLAT PUR INCL - PÉPITE

De minuscules pépites de chocolat noir, idéales pour garnir et décorer vos pâtisseries, spécialement conçues pour être utilisées avant la cuisson. Elles peuvent également servir à enrichir les crèmes glacées et les desserts frais.



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 01010478

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.