

# PEPITA FONDENTE 2200

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 glacés.



## 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 01010867

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

**Soia e prodotti a base di soia**

Cross-contaminations

**Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**

## INFO

### Description

petites gouttes de chocolat de forme régulière (1100 pièces/100g et 2200 pièces/100 g). 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.

**irca**  
GROUP

**Extraordinary  
made simple.**