SCAGLIETTE SURROGATO FONDENTE

CHOCOLAT COMPOSÉ DÉC. - SCAGLIETTE

Petites paillettes de chocolat noir brillant de forme irrégulière. Elles peuvent servir de décoration raffinée pour les bonbons au chocolat et les desserts, ainsi que d'ingrédient précieux pour enrichir les crèmes glacées et les desserts glacés. Dimensions : épaisseur 0,5 mm et largeur 1,5-3 mm.



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 01040180

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP Extraordinary made simple.

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Lait

INFO

Description
Petits flocons brillants de forme irrégulière, de couleur et de goût similaires à ceux du chocolat noir, adaptés à la décoration des produits de pâtisserie.

Denomination
décoration au cacao maigre.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01040182

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Lait

INFO

Description
Petits flocons brillants de forme irrégulière, de couleur et de goût similaires à ceux du chocolat noir, adaptés à la décoration des produits de pâtisserie.

Denomination
décoration au cacao maigre.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01040203

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Lait

INFO

Description
petites pailletes de chocolat fondant d'imitation. version "petit typologie" .

Denomination
succédané de chocolat fondant.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01040204

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Lait

INFO

Description
Petits flocons brillants de forme irrégulière, de couleur et de goût similaires à ceux du chocolat noir, adaptés à la décoration des produits de pâtisserie. Produit dans la version « TIPO PICCOLO ».

Denomination
succédané de chocolat