

GOCCIOLONI CIOCCOLATO

FONDENTE

CHOCOLAT CHOCOLAT PUR INCLUS - AUTRES

Pépites de chocolat enrobées de chocolat noir pur à 48 % de cacao, spécialement formulées pour conserver leur forme et leur consistance même après cuisson, et résister à une température de 200 °C sans fondre.

Conçues pour absorber moins d'humidité, elles permettent de conserver l'élasticité de la pâte et d'obtenir un produit fini plus moelleux et plus tendre, avec de délicieuses inclusions pour une expérience gustative intense.

Idéal pour une utilisation aussi bien dans les pains levés de grande et moyenne taille comme le panettone et la colombe, que dans les pâtisseries telles que les gâteaux, les biscuits et les muffins.

- Ils ne se dissolvent pas dans la pâte pendant la cuisson, résistant jusqu'à 200 °C sans fondre ;
- Elles ne tachent pas la pâte ;
- Après cuisson, ils conservent le « croquant » typique du chocolat de haute qualité ;
- 48 % de cacao ;



MODALITÀ D'USO



Cake



Biscotti



Panettone



Veneziana

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980188

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Lait

INFO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Advantages

- Elles ne fondent pas dans la pâte pendant la cuisson, résistant jusqu'à 200 ° sans fondre ;
- Ils ne tachent pas la pâte
- Après la cuisson, ils conservent le « snap » typique du chocolat

Claims

- 48 % de cacao

Détails

Gouttes de pur chocolat noir avec 48% de cacao, formulées spécifiquement pour maintenir leur forme et leur consistance même après la cuisson, résistant à une température de 200 °C sans fondre.

Conçues pour absorber moins d'humidité, elles permettent de garder la pâte douce et d'obtenir un produit fini plus léger, avec de délicieuses inclusions pour une expérience gustative intense.

Idéales pour une utilisation dans les desserts levés grands et moyens tels que les panettones, les colombes et les bûches, ou les produits de boulangerie tels que les cakes, les cookies et les muffins.

Description

gouttes de chocolat noir stables à la cuisson, conçues pour être utilisées comme inclusions dans les desserts levés grands et moyens comme les panettones, les colombes et les brioches ou les produits de boulangerie tels que les cakes, les muffins et les cookies. Produites dans un format de 200 pièces/100 g.

Denomination

chocolat noir. Cacao : 48 % min. Conforme à la législation européenne et italienne (Directive 2000/36/CE du 23 juin 2000 et Décret législatif n°178 du 12 juin 2003).

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980189

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Lait

INFO

Advantages

- Elles ne fondent pas dans la pâte pendant la cuisson, résistant jusqu'à 200 ° sans fondre ;
- Ils ne tachent pas la pâte
- Après la cuisson, ils conservent le « snap » typique du chocolat

Claims

- 48 % de cacao

Détails

Gouttes de pur chocolat noir avec 48% de cacao, formulées spécifiquement pour maintenir leur forme et leur consistance même après la cuisson, résistant à une température de 200 °C sans fondre.

Conçues pour absorber moins d'humidité, elles permettent de garder la pâte douce et d'obtenir un produit fini plus léger, avec de délicieuses inclusions pour une expérience gustative intense.

Idéales pour une utilisation dans les desserts levés grands et moyens tels que les panettones, les colombes et les bûches, ou les produits de boulangerie tels que les cakes, les cookies et les muffins.

Description



Extraordinary
made simple.

gouttes de chocolat noir stables à la cuisson, conçues pour être utilisées comme inclusions dans les desserts levés grands et moyens comme les panettones, les colombes et les brioches ou les produits de boulangerie tels que les cakes, les muffins et les cookies. Produites dans un format de 200 pièces/100 g.

Denomination

chocolat noir. Cacao : 48 % min. Conforme à la législation européenne et italienne (Directive 2000/36/CE du 23 juin 2000 et Décret législatif n°178 du 12 juin 2003).



Extraordinary
made simple.