

# GOCCIOLONI CIOCCOLATO

## BIANCO

CHOCOLAT CHOCOLAT PUR INCLUS - AUTRES

Pépites de chocolat blanc spécialement formulées pour conserver leur forme et leur consistance même après cuisson, résistant 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 ;



### MODALITÀ D'USO



Biscotti



Cake



Panettone



Veneziana

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980162

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

Cross-contaminations



Fruits

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## INFO

### Avantages

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

### Détails

Gouttes de chocolat blanc formulées spécifiquement pour maintenir la forme et la consistance même après la cuisson, en résistant jusqu'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 blanc 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 blanc. 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 01980164

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

## INFO

### Avantages

- 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

### Détails

Gouttes de chocolat blanc formulées spécifiquement pour maintenir la forme et la consistance même après la cuisson, en résistant jusqu'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 doux, avec de délicieuses inclusions pour une expérience gustative intense.

Idéales pour une utilisation dans les produits 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 blanc 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

**irca**  
GROUP

**Extraordinary  
made simple.**

cakes, les muffins et les cookies. Produites dans un format de 200 pièces/100 g.

**Denomination**

chocolat blanc. 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.