



CHOCOGANACHE

CIOCCOLATO

ALTRI CIOCCOLATI CONFEZIONATI

Squisite gocce di cioccolato extra fondente (Cacao min. 50%) create per la preparazione di crème ganache di elevatissima qualità. Il loro impiego come ripieni di praline impartisce un raffinatissimo gusto ed aroma di cioccolato ai prodotti finiti. Inoltre, CHOCOGANACHE ha caratteristiche di fluidità ideali per l'impiego nella produzione di oggetti stampati, corpi cavi, uova e tavolette.

Cacao min. 50% MG totale 28-30% Fluidità °°2/5(Medio-Bassa)

Dettagli prodotto

COD 000368

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



lecitina di soia

Cross contaminazioni



Latte