

PEPITA FONDENTE 1100

CIOCCOLATO INCL. CIOC. PURO - PEPITE

Piccole gocce di cioccolato fondente (Cacao min. 43,2%), caratterizzate dall'assenza di aromi. Nate come specifico prodotto per farciture o decorazioni ante forno di prodotti dolciari, trovano possibilità d'impiego anche nella preparazione di gelati e semifreddi.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010477

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia

Cross contaminazioni



Latte

INFO

Descrizione

piccole gocce di cioccolato fondente con estratto naturale di vaniglia, di forma regolare prodotte nella pezzatura di 600 pezzi/100 g, 1100 pezzi/100 g e 1800 pezzi/100 g.

Denominazione

cioccolato fondente. Cacao: 47 per cento minimo. Conforme alla legislazione europea ed italiana (Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 e DLgs n°178 del 12 giugno 2003).

Modalità d'uso

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

prodotto pronto all'uso. Si consiglia di tenere in frigorifero prima dell'impiego in impasti lievitati.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010730

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia

Cross contaminazioni



Latte

INFO

Descrizione

piccole gocce di cioccolato di forma regolare (1100 pezzi/100 g; 2200 pezzi/100 g). Pepita Cioccolato "E" è "senza aromi".

Denominazione

cioccolato. Cacao: 43.2 per cento minimo. Conforme alla legislazione europea ed italiana (Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 e DLgs n°178 del 12 giugno 2003).

Modalità d'uso

prodotto pronto all'uso. Si consiglia di tenere in frigorifero prima dell'impiego in impasti lievitati.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011011

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia

Cross contaminazioni



Latte

INFO

Descrizione

piccole gocce di cioccolato fondente di forma regolare prodotte in differenti pezzature (600 pezzi/100 g; 1100 pezzi/100 g; 1800 pezzi/100 g).

Denominazione

cioccolato fondente. Cacao: 47 per cento minimo. Conforme alla legislazione europea ed italiana (Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 e DLgs n°178 del 12 giugno 2003).

Modalità d'uso



Extraordinary
made simple.

prodotto pronto all'uso. Si consiglia di tenere in frigorifero prima dell'impiego in impasti lievitati.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011016

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia

Cross contaminazioni



Latte

INFO

Descrizione

piccole gocce di cioccolato di forma regolare (1100 pezzi/100 g). Pepita Cioccolato "E" è "senza aromi".

Denominazione

cioccolato. Cacao: 43.2 per cento minimo. Conforme alla legislazione europea ed italiana (Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 e DLgs n°178 del 12 giugno 2003).

Modalità d'uso

prodotto pronto all'uso. Si consiglia di tenere in frigorifero prima dell'impiego in impasti lievitati.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011026

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia

Cross contaminazioni



Latte

INFO

Descrizione

piccole gocce di cioccolato di forma regolare prodotte in 1100 pezzi/100 g

Denominazione

cioccolato. Cacao: 39.2 % minimo. Conforme alla legislazione europea ed italiana (Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 e DLgs n°178 del 12 giugno 2003).

Modalità d'uso

prodotto pronto all'uso. Si consiglia di tenere in frigorifero prima dell'impiego in impasti



Extraordinary
made simple.

lievitati.



Extraordinary
made simple.