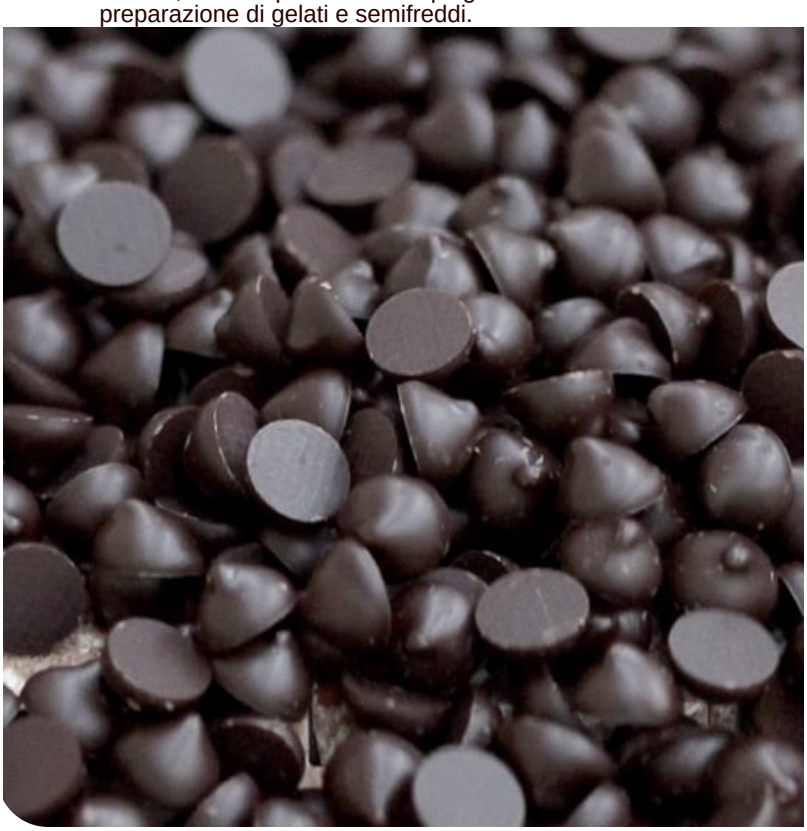
PEPITA FONDENTE 1100

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

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010477

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

Soia

Cross contaminazioni

Latte

irca GROUP Extraordinary made simple.

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
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
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

lievitati.