

## **COPERTURA ARANCIA**

CIOCCOLATO SURROG. CONF. - ALTRI

Surrogato di cioccolato di qualità superiore, di colore ed aroma arancio, caratterizzato dall'assenza di grassi idrogenati. Di eccellente palatabilità, è molto apprezzata dai pasticceri artigiani e dalle industrie per tutti gli impieghi di copertura, in particolare quella di torroncini.

## **Dettagli prodotto**

COD 000410

## Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni

lecitina di soia



latte scremato in polvere

Cross contaminazioni



**Frutta** 

## **Denominazione tecnica**

prodotto dolciario semilavorato.