



# IRCA CHOC

PASTICCERIA

IRCA CHOC

Pasta finissima a base di cioccolato in polvere (45%) e cacao magro, caratterizzata da una struttura morbida e cremosa che la rende il sostituto ideale della polvere di cacao e della pasta di cacao nelle varie preparazioni di pasticceria o nella preparazione di gelato al gusto di cioccolato. La sua consistenza permette, nelle preparazioni, di evitare la formazione di grumi ed eventuali problemi legati alla temperatura di fusione del burro di cacao.

## Dettagli prodotto

COD 000507

## Allergeni/cross contaminazioni

### Allergeni



lecitina di soia

### Cross contaminazioni



Latte



Frutta