



GOCCIOLONI CIOCCOLATO FONDENTE

CIOCCOLATO

INCL. CIOC. PURO - ALTRE

Gocce in puro cioccolato fondente con il 48% di cacao, formulate specificatamente per mantenere forma e consistenza anche dopo la cottura, resistendo fino a una temperatura di 200°C senza sciogliersi.

Studiate per assorbire meno umidità, permettono di mantenere l'impasto morbido e di ottenere un prodotto finito più soffice, con golose inclusioni per un'esperienza di gusto intensa.

Ideali da utilizzare in grandi e medi lievitati come panettoni, colombe e tronchetti, o prodotti da forno come cake, cookies e muffin.

- Non si sciolgono nell'impasto durante la cottura, resistendo fino a 200° senza sciogliersi;
- Non macchiano l'impasto;
- Dopo la cottura mantengono il tipico "snap" del cioccolato;
- 48% di cacao

Dettagli prodotto

COD 000793

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



Iecitina

Cross contaminazioni



Latte

Modalità d'uso



Cake



Biscotti



Panettone



Veneziana