



GOCCIOLONI CIOCCOLATO BIANCO

CIOCCOLATO

INCL. CIOC. PURO - ALTRE

Gocce di cioccolato bianco 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

Dettagli prodotto

COD 000795

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



lecitina



latte intero in polvere

Cross contaminazioni



Frutta

Modalità d'uso



Biscotti



Veneziana



Cake



Panettone