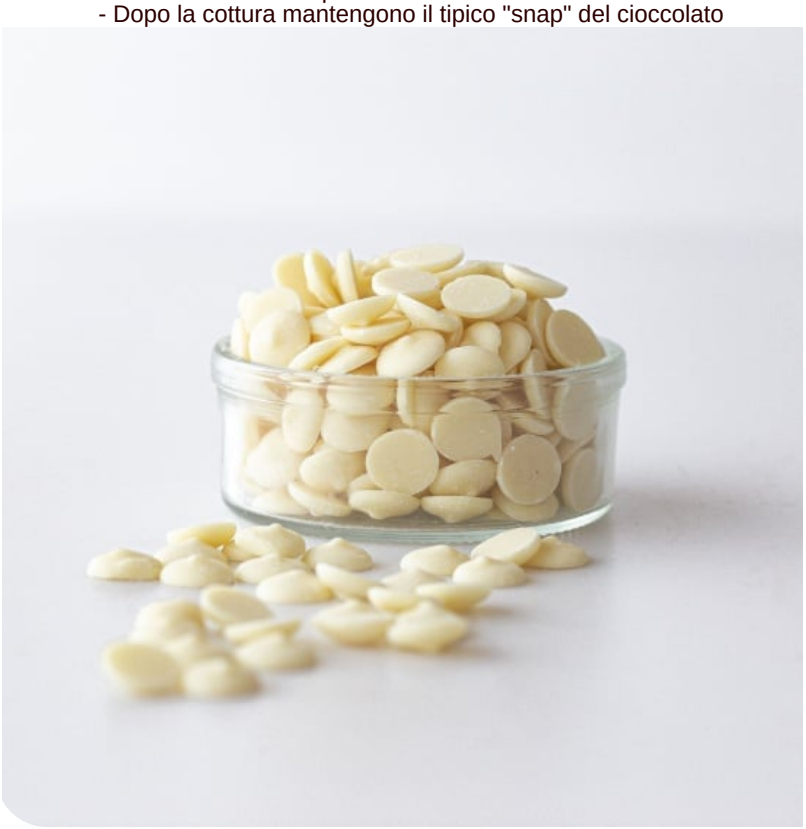
GOCCIOLONI CIOCCOLATO BIANCO

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



MODALITÀ D'USO

Biscotti

Cake

Panettone

Veneziana

irca GROUP Extraordinary made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980162

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte

Cross contaminazioni



Frutta

INFO

Vantaggi
- 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
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.

Descrizione
gocce di cioccolato bianco stabili alla cottura, studiate per l'utilizzo come inclusioni in grandi e medi lievitati quali panettoni, colombe e bauletti o prodotti da forno come cakes, muffins e cookies. Prodotte in pezzatura da 200 pezzi/100g.

Denominazione
cioccolato bianco. Conforme alla legislazione europea ed italiana (Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 e DLgs n°178 del 12 giugno 2003).

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980164

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte

INFO

Vantaggi
- 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

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.

Descrizione
gocce di cioccolato bianco stabili alla cottura, studiate per l'utilizzo come inclusioni in grandi e medi lievitati quali panettoni, colombe e bauletti o prodotti da forno come cakes, muffins e cookies. Prodotte in pezzatura da 200 pezzi/100g.

Denominazione
cioccolato bianco. Conforme alla legislazione europea ed italiana (Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 e DLgs n°178 del 12 giugno 2003).