



# 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 sciogliono 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



Cake



Panettone



Veneziana