



GOCCIOLONI CIOCC BIANCO 10 (4X2.5)

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.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01980162

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



MODALITÀ D'USO

DENOMINAZIONE TECNICA

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