



PEPITA FONDENTE NF 1800 10

Piccolissime gocce di cioccolato fondente (Cacao min.47%). Nate come specifico prodotto per farciture o decorazioni ante forno di prodotti dolciari, trovano possibilità d'impiego anche nella preparazione di gelati e semifreddi.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01010478

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



MODALITÀ D'USO

prodotto pronto all'uso. Si consiglia di tenere in frigorifero prima dell'impiego in impasti lievitati.

DENOMINAZIONE TECNICA

cioccolato fondente. Cacao: 47 per cento minimo. Conforme alla legislazione europea ed italiana (Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 e DLgs n°178 del 12 giugno 2003).