

# SCAGLIETTE CIOCCOLATO

## PURO BIANCO

CHOCOLATE PURE CHOCO. DEC - SCAGLIETTE

Pequeñas y brillantes virutas de chocolate blanco puro de forma irregular. Se pueden usar como una fina decoración para bombones y postres, así como un preciado ingrediente para enriquecer helados y postres fríos.

Tamaño: grosor 0,5 mm y ancho 1,5-3 mm.



### MODALITÀ D'USO

Para obtener información detallada del producto (p. ej., aptitud dietética y certificaciones), consulte las fichas técnicas o [contacte con nuestro equipo](#).

No applications provided for this product.

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01040196

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Leche

### INFO

#### Descripción

pequeñas escamas de chocolate blanco, brillantes y de forma irregular.

#### Denomination

chocolate blanco. Acorde a la legislación europea e italiana (Dir. 2000/36/CE de 23 de junio de 2000 y DLgs n.º 178 de 12 de junio de 2003).

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01040198

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Leche

## INFO

### Descripción

pequeñas escamas de chocolate blanco, brillantes y de forma irregular.

### Denomination

chocolate blanco. Acorde a la legislación europea e italiana (Dir. 2000/36/CE de 23 de junio de 2000 y DLgs n.º 178 de 12 de junio de 2003).