

SCAGLIETTE CIOCCOLATO

PURO FONDENTE

CHOCOLATE PURE CHOCO. DEC - SCAGLIETTE

Pequeñas virutas brillantes de chocolate negro 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 01040192

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Leche

INFO

Descrizione

pequeñas escamas brillantes de chocolate de forma irregular.

Denomination

chocolate. Cacao: 36 % mín. 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).

DETTAGLI PRODOTTO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Codice prodotto 01040206

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Leche

INFO

Descripción

pequeñas escamas brillantes de chocolate de forma irregular.

Denomination

chocolate. Cacao: 36 % mín. 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).

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01040573

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Leche

INFO

Descripción

pequeñas escamas brillantes de chocolate de forma irregular.

Denomination

chocolate. Cacao: 36 % mín. 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).



Extraordinary
made simple.