

CACAO EN POUDRE

CHOCOLAT COCOA POWDER

Cacao en poudre allégé en matières grasses, contenant 10 à 12 % de beurre de cacao. Sa couleur intense et sa saveur profonde en font un ingrédient idéal pour toutes sortes de pâtisseries et de crèmes glacées.



MODALITÀ D'USO

Pour des informations détaillées sur le produit (par exemple, l'adéquation aux régimes alimentaires et les certifications), veuillez consulter les fiches techniques ou [contacter notre équipe](#).
No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070337

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Pour des informations détaillées sur le produit (par exemple, l'adéquation aux régimes alimentaires et les certifications), veuillez consulter les fiches techniques ou [contacter notre équipe](#).
No allergens declared for this product.

INFO

Description

cacao maigre en poudre type alcalinisé, de couleur foncé avec tonalité rouge.

Denomination

cacao maigre en poudre. Conforme à la législation européenne et italienne (Directive 2000/36/CE du 23 juin 2000 et Décret Législatif n°178 du 12 juin 2003).

DETTAGLI PRODOTTO



Extraordinary
made simple.

Codice prodotto 01070480

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Lait

INFO

Description

cacao 22/24 en poudre type alcalinisé, de couleur foncé avec tonalité rouge.

Denomination

cacao en poudre. Conforme à la législation européenne et italienne (Directive 2000/36/CE du 23 juin 2000 et Décret Législatif n°178 du 12 juin 2003).