

# SCAGLIETTE CIOCCOLATO

## PURO FONDENTE

### CHOCOLATE

Chocolate puro. Dezembro - SCAGLIETTE

Pequenos flocos brilhantes de chocolate amargo puro com formato irregular. Podem ser usados como decoração delicada para bombons de chocolate e sobremesas, além de serem um ingrediente precioso para enriquecer sorvetes e sobremesas geladas. Dimensões: espessura de 0,5 mm e largura de 1,5 a 3 mm.



### MODALITÀ D'USO

Para obter informações detalhadas do produto (por exemplo, adequação a dietas e certificações), consulte as fichas técnicas ou entre em [contacto com a nossa equipa](#).  
No applications provided for this product.

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01040192

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans

Cross-contaminations



Milk

### INFO

#### Descrizione

pequenas lascas brilhantes de chocolate, com formato irregular.

#### Denomination

chocolate. Cacau: Mínimo de 36%. Em conformidade com a legislação europeia e italiana (Diretiva 2000/36/CE de 23 de junho de 2000 e Decreto Legislativo n°178 de 12 de junho de 2003).

### DETTAGLI PRODOTTO

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Codice prodotto 01040206

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans

Cross-contaminations



Milk

## INFO

### Descrizione

pequenas lascas brilhantes de chocolate, com formato irregular.

### Denomination

chocolate. Cacau: Mínimo de 36%. Em conformidade com a legislação europeia e italiana (Diretiva 2000/36/CE de 23 de junho de 2000 e Decreto Legislativo n°178 de 12 de junho de 2003).

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01040573

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans

Cross-contaminations



Milk

## INFO

### Descrizione

pequenas lascas brilhantes de chocolate, com formato irregular.

### Denomination

chocolate. Cacau: Mínimo de 36%. Em conformidade com a legislação europeia e italiana (Diretiva 2000/36/CE de 23 de junho de 2000 e Decreto Legislativo n°178 de 12 de junho de 2003).



Extraordinary  
made simple.