

CACAU EM POLVERE

CHOCOLATE

CACAU EM PÓ

Cacau em pó com baixo teor de gordura e 10-12% de manteiga de cacau. Com cor intensa e sabor marcante, é perfeito para qualquer tipo de receita de confeitaria e sorvete.



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 01070337

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

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 allergens declared for this product.

INFO

Descrizione

cacau em pó alcalinizado com baixo teor de gordura, de cor escura com tonalidade avermelhada.

Denomination

cacau em pó com baixo teor de gordura. 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



Extraordinary
made simple.

Codice prodotto 01070480

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soybeans



Milk

INFO

Details

Polvere di cacao magro con il 22-24% di burro di cacao. Di colore scuro e aroma molto intenso, si presta ottimamente a tutti gli impieghi di gelateria e pasticceria.

Descrizione

alcalized cocoa powder with 22/24% cocoa butter content; it has a dark colour with a red tone.

Denomination

cocoa powder. Directive 2000/36/EC.



**Extraordinary
made simple.**