



GOCCIOLONI CIOCC FONDENTE 10 (2X5)

Gocce in puro cioccolato fondente con il 48% di cacao, formulate specificatamente per mantenere forma e consistenza anche dopo la cottura, resistendo fino a una temperatura di 200°C senza sciogliersi.

Studiate per assorbire meno umidità, permettono di mantenere l'impasto morbido e di ottenere un prodotto finito più soffice, con golose inclusioni per un'esperienza di gusto intensa.

Ideali da utilizzare in grandi e medi lievitati come panettoni, colombe e tronchetti, o prodotti da forno come cake, cookies e muffin.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01980188

CLAIM

- 48% di cacao

MODALITÀ D'USO

DENOMINAZIONE TECNICA

cioccolato fondente. Cacao: 48 % min Conforme alla legislazione europea ed italiana (Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 e DLgs n°178 del 12 giugno 2003).

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

