



ALIMENTARE
SECCO
BUDINI E CIOCCOLATO

TOPPING CIOCCOLATO BIG CHEF KG.1X6



CODICE
12860

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Topping al gusto di cioccolato (cacao). Preparato dolciario per guarnizione.

INGREDIENTI

Sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, cacao magro in polvere (12%), acqua, colorante: E150d, amido modificato E1422, aromi, conservante: E202.

Può contenere tracce di UOVA, LATTE e FRUTTA A GUSCIO. SENZA GLUTINE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto fisico: fluido denso

Colore: marrone caratteristico

Sapore e odore: esprime il caratteristico gusto ed aroma del cacao, privo di note estranee

SHELF LIFE

24 mesi

CONSERVAZIONE

Si consiglia di conservare il prodotto in luogo fresco e lontano da fonti di calore.

UTILIZZO

Uso tal quale, come guarnizione per dessert.

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it