



**ALIMENTARE
SECCO**

BUDINI E CIOCCOLATO

CACAO AMARO 22/24 Ariba KG.1X9



**CODICE
14829**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Cacao amaro alcalinizzato in polvere.
22/24 MG

INGREDIENTI

Cacao in polvere, correttori di acidità (E525, E501i).
Può contenere: SOIA.

SHELF LIFE COMMERCIALE

720 giorni

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Il prodotto va conservato a massimo 20°C in luogo asciutto.

UTILIZZO

Ideale per aromatizzare impasti e creme, decorare dolci e realizzare gelati dal gusto intenso e avvolgente.



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