



ALIMENTARE
SECCO

BUDINI E CIOCCOLATO

CIOCCOLATO FONDENTE GOCCE MARTINI KG.1X10

 **Martini**
PROFESSIONAL

CODICE
14784



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Gocce di cioccolato fondente con il 46% di cacao e un contenuto di materia grassa pari al 26–28%, ideali per l'utilizzo in cottura. Grazie alla loro struttura mantengono forma e consistenza.

Dimensione: 3000 gocchine di cioccolato per hg

INGREDIENTI

Zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante (E322 lecitina di girasole), aroma naturale di vaniglia.

Possibili tracce di: LATTE.

SHELF LIFE CONSIGLIATA

720 giorni

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

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

UTILIZZO

Sono particolarmente indicate per arricchire impasti da forno come biscotti, plumcake, muffin e torte da credenza, ma risultano efficaci anche per la farcitura di prodotti lievitati, garantendo una distribuzione uniforme e un gusto ricco e persistente.

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