

Codice 95522

Descrizione Colomba Regal cioccolato Linea Top Regal - 1000 gr - Loison

PartNumber 8016

UMV

1

The taste of Italy
Made in Italy
Loison
PASTICCIERI DAL 1938



Descrizione Estesa

Dolce a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, avente forma irregolare ovale, che ricorda la colomba. La pasta E' particolarmente soffice per l'utilizzo di burro, latte e panna freschi, ha una buona alveolatura ed E' arricchita di gocce di cioccolato fondente e crema al cioccolato. La superficie E' ricoperta con glassa ericcioli di cioccolato. Ingredienti: Farina di GRANO tenero tipo "0", Crema al cioccolato (13% [Zucchero, Acqua, Sciroppo di glucosio, Cioccolato fondente (5% (Pasta di cacao, Zucchero, Cacao magro in polvere, LATTE scremato in polvere, Tuorlo d'UOVO zuccherato, Burro (LATTE, Alcool etilico, Amido di mais, Cacao in polvere (2%, Conservante: potassio sorbato), Zucchero, Copertura al cioccolato (10% [Zucchero, Grassi vegetali (Cocco, Burro di cacao, Cacao in polvere, Emulsionanti: lecitina di SOIA, Aromi naturali), UOVA fresche, Burro fresco (LATTE (8%, Scaglie di cioccolato (8% [Pasta di cacao, Zucchero, Burro di cacao, Burro (LATTE, Emulsionante: lecitina di SOIA, Aromi naturali]), Gocce di cioccolato fondente (8% [Pasta di cacao, Zucchero, Burro di cacao, Emulsionante: lecitina di SOIA, Aromi naturali. cacao min.: 46%], Emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, Miele italiano, Tuorlo d'UOVO fresco, Lievito naturale da pasta acida (GRANO, LATTE fresco (1%, Panna fresca (LATTE (1%, Sale marino integrale di Cervia, Proteine del LATTE, Burro di cacao, Vaniglia naturale Mananara del Madagascar (0,2%, Aromi naturali. SLOW FOOD PRESIDIUM.



Dati Logistici



h 13,00 cm
l 26,00 cm
p 24,00 cm



1.236,00 g



cf 1 pz
im 1 pz



pz 799729013414
cf 110799729013411
im

Dati di Vendita

Venduto a conf. **No**
Nr pezzi x conf. 0



Consegna Diretta **No**

Articolo Green **No**

Certificazioni

Caratteristiche

Tipologia Colombe
Formato 1000 gr
Gusto Cioccolato