

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

NOME PRODOTTO: **CIOKO SCOPPIETTO**

DESCRIZIONE:

Zucchero cristallizzato e carbonato tramite un processo particolare di cristallizzazione in vuoto con aggiunta di anidride carbonica, ricoperto di cioccolato.

COMPOSIZIONE:

Saccarosio, cioccolato

ASPETTO E CARATTERISTICHE:

Cristalli beige chiaro. Odore e gusto neutri. Tipico effetto fizzy a contatto con la saliva

APPLICAZIONI:

prodotti di pasticceria. Guarnizioni in genere.

MODALITA' D'USO:

non idratare perché perde la sua caratteristica frizzante

CONFEZIONAMENTO:

barattoli in plastica da 500g

ETICHETTATURA CONSIGLIATA:

saccarosio, cacao, burro di cacao, ***lattosio, latte, lecitina di soia***, anidride carbonica

ALLERGENI:

latte, soia

CONSERVAZIONE:

il prodotto, se conservato nelle confezioni originali chiuse, in luogo fresco (max 25°C) ed al riparo dalla luce diretta, si conserva inalterato per 24 mesi dalla data di produzione.