

Linea Pasticceria

Blocchi Copertura

Copertura Fondente

Blocco di cioccolato fondente ottenuto da cacao e burro di cacao selezionati Ideale per qualsiasi lavorazione di laboratorio, può essere fuso e usato per copertura e per gusci; può anche essere usato a scagliette o a piccoli pezzi in diverse tipologie di dolci.



Cod.	Articolo	Peso (g)	N° pezzi cartone	Peso netto Kg cartone	Peso lordo Kg cartone	N° cartoni per strato	N° strati	N° cartoni per pallet	Codice EAN
335	Blocco fondente	500	8	4,000	4,220	10	14	140	8008940111000

Gandola
la qualità che si sente

A. Gandola & C. S.p.A. Industria Alimentare Dolciaria. Sede e stabilimento: Strada Statale 11 n. 312 - 25010 Ponte san Marco (Brescia) Italy.
Tel. 030 963128 / 963183 / 9969044 / 9980019 - fax 030 9636403 - e mail: gandola.bs@tin.it - gandola.export@virgilio.it