

Cioccolato Gocce Mignon

Nutkao

Produciamo un'offerta diversificata di **cioccolati** nelle varianti fondente, latte, bianco, tutti con formulazioni differenti per adattarsi alle varie tipologie di prodotti da forno. Resistenti alla cottura, disponibili in diverse misure di **gocce mignon** con e senza vibratura.

La scelta delle migliori fave di cacao e il controllo alla fonte delle materie prime ci permette di avere uno standard qualitativo superiore e costante. L'Attenzione alla qualità e all'ambiente ci ha portato a realizzare numerose ricette con cacao **certificato UTZ prodotto quindi secondo criteri di ecosostenibilità**.

Alle ricette del catalogo si affiancano inoltre ricette realizzate ad hoc per i clienti in base alle loro necessità tutte con formulazioni differenti.





CIOCCOLATO FONDENTE 54%

12.000 pezzi kg - Fondente con gusto delicatamente equilibrato. Gocce mignon di media grandezza per dare un gusto intenso di cioccolato alle realizzazioni da forno.

Codice	Cacao minimo	Burro di cacao (media)	Imballo	Composizione Pallet	Minimo d'ordine
70M01	54%	28%	Cartone da 12kg	40 cartoni	1 PLT



CIOCCOLATO FONDENTE 54%

20.000 pezzi kg - Fondente con gusto delicatamente equilibrato. Gocce mignon piccole per dare un gusto intenso di cioccolato alle realizzazioni da forno.

Codice	Cacao minimo	Burro di cacao (media)	Imballo	Composizione Pallet	Minimo d'ordine
70M31	54%	28%	Cartone da 12kg	40 cartoni	1 PLT



CIOCCOLATO FONDENTE 46%

12.000 pezzi kg - Fondente con gusto delicatamente equilibrato. Gocce mignon di media grandezza per dare un gusto intenso di cioccolato alle realizzazioni da forno.

Codice	Cacao minimo	Burro di cacao (media)	Imballo	Composizione Pallet	Minimo d'ordine
70M24	46%	28%	Cartone da 12kg	40 cartoni	1 PLT



CIOCCOLATO LATTE 30%

6.500 pezzi kg - Cioccolato latte gocce mignon grandi per dare un gusto intenso di latte e cacao alle realizzazioni da forno.

Codice	Cacao minimo	Grassi totali (media)	Imballo	Composizione Pallet	Minimo d'ordine
74M01	30%	28%	Cartone da 12kg	40 cartoni	6.400kg, 13 PLT



CIOCCOLATO BIANCO 29%

12.000 pezzi kg - Cioccolato latte con gusto delicatamente equilibrato. Gocce mignon di media grandezza per dare un gusto intenso di latte, utilizzato per decorare.

Codice	Cacao minimo	Grassi totali (media)	Imballo	Composizione Pallet	Minimo d'ordine
72M01	29%	33/34%	Cartone da 12kg	40 cartoni	6.400kg, 13 PLT

I cioccolati indicati si possono confezionare in gocce di diversa pezzatura e in versione VIBRATA con un minimo di ordine di 6.400kg.