

RENO CONCERTO

CIOCCOLATO BIANCO

25,5%

CHOCOLATE RENO CONCERTO

White chocolate characterized by the sweet taste and the typical aroma of milk. Reno Concerto line also includes dark, milk, gianduia and caramel milk chocolate. Explore the whole range of chocolate, discover Preludio and Sinfonia lines, as well as Minuetto, our single-origin chocolate line. Medium fluidity. 25.50% cocoa.



MODALITÀ D'USO



Ganache



Uova di Pasqua



Copertura



Tavoletta



Decorazione



Soggetti stampati



Mousse

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982489

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch

INFO

Beschreibung

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

puro cioccolato bianco di qualità superiore per la produzione di oggetti stampati, corpi cavi, uova e tavolette. Contiene estratto naturale di vaniglia.

Denomination

cioccolato bianco. Dati legali calcolati in conformità alla legislazione europea ed italiana(Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 e DLgs n°178 del 12 giugno 2003).

Directions for use

fondere a bagnomaria sotto costante agitazione senza superare la temperatura di 45°C.

Temperare ed utilizzare a 27-29°C.

Evitare ogni contaminazione con surrogati di cioccolato.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982582

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch

INFO

Beschreibung

puro cioccolato bianco di qualità superiore per la produzione di oggetti stampati, corpi cavi, uova e tavolette. Contiene estratto naturale di vaniglia.

Denomination

cioccolato bianco. Dati legali calcolati in conformità alla legislazione europea ed italiana(Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 e DLgs n°178 del 12 giugno 2003).

Directions for use

fondere a bagnomaria sotto costante agitazione senza superare la temperatura di 45°C.

Temperare ed utilizzare a 27-29°C.

Evitare ogni contaminazione con surrogati di cioccolato.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982694

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI



Extraordinary
made simple.

Allergens



Soja



Milch

INFO

Beschreibung

puro cioccolato bianco di qualità superiore per la produzione di oggetti stampati, corpi cavi, uova e tavolette. Contiene estratto naturale di vaniglia.

Denomination

cioccolato bianco. Dati legali calcolati in conformità alla legislazione europea ed italiana (Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 e DLgs n°178 del 12 giugno 2003).

Directions for use

fondere a bagnomaria sotto costante agitazione senza superare la temperatura di 45°C.

Temperare ed utilizzare a 27-29°C.

Evitare ogni contaminazione con surrogati di cioccolato.