

RENO CONCERTO

CIOCCOLATO BIANCO

31,4%

CHOCOLATE

RENO CONCERTO

White chocolate with a sophisticated aroma and a clean profile. Suitable for any kind of operation, it will also please the most discerning palates.
High fluidity. 31.50% cocoa.



MODALITÀ D'USO



Pralina



Soggetti stampati



Mousse



Ganache



Decorazione



Tavoletta



Copertura

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982488

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch

INFO

Beschreibung

cioccolato bianco in gocce di qualità superiore con fluidità ottimale per impieghi di ricopertura e per la produzione di cioccolatini e praline. Contiene estratto naturale di vaniglia.

Denomination

cioccolato bianco. Conforme 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 01982581

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch

INFO

Beschreibung

cioccolato bianco in gocce di qualità superiore con fluidità ottimale per impieghi di ricopertura e per la produzione di cioccolatini e praline. Contiene estratto naturale di vaniglia.

Denomination

cioccolato bianco. Conforme 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.



Extraordinary
made simple.

Temperare ed utilizzare a 27-29°C.
Evitare ogni contaminazione con surrogati di cioccolato.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982692

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch

INFO

Beschreibung

cioccolato bianco in gocce di qualità superiore con fluidità ottimale per impieghi di ricopertura e per la produzione di cioccolatini e praline. Contiene estratto naturale di vaniglia.

Denomination

cioccolato bianco. Conforme 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.



Extraordinary
made simple.