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
- Ganache
- Tavoletta
- Soggetti stampati
- Decorazione
- Copertura
- Mousse

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.

irca GROUP
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.