RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 52%

CHOCOLATE RENO CONCERTO

Dark chocolate which perfectly lends itself to craft and industrial working methods as well.
Medium-low fluidity.Perfect to create Easter chocolate eggs, both with craft and industrial techniques. 52% cocoa.

MODALITÀ D'USO

- Ganache
- Tavoletta
- Soggetti stampati
- Uova di Pasqua
- Decorazione
- Copertura
- Mousse

irca GROUP Extraordinary made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982472

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or contact our team.
No allergens declared for this product.

INFO

Beschreibung
Hochwertige Zartbitterschokolade mit Fließeigenschaften, die sie für die Herstellung von geformten Gegenstände, Hohlkörpern, Eiern und Riegeln geeignet macht. Enthält natürlichen Vanilleextrakt.

Denomination
Zartbitterschokolade. Kakao: mindestens 52%. In Übereinstimmung mit der europäischen und italienischen Gesetzgebung (Richtlinie 2000/36/EG vom 23. Juni 2000 und Gesetzesdekret Nr. 178 vom 12. Juni 2003).

Directions for use
Im Wasserbad unter ständigem Rühren schmelzen, wobei eine Temperatur von 45 °C nicht überschritten werden darf.
Temperieren und verwenden bei 30-32 °C.
Jegliche Kontamination mit kakaohaltigen Fettglasuren vermeiden.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982550

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or contact our team.
No allergens declared for this product.

INFO

Beschreibung
Hochwertige Zartbitterschokolade mit Fließeigenschaften, die sie für die Herstellung von geformten Gegenstände, Hohlkörpern, Eiern und Riegeln geeignet macht. Enthält natürlichen Vanilleextrakt.

Denomination
Zartbitterschokolade. Kakao: mindestens 52%. In Übereinstimmung mit der europäischen und italienischen Gesetzgebung (Richtlinie 2000/36/EG vom 23. Juni 2000 und Gesetzesdekret Nr. 178 vom 12. Juni 2003).

Directions for use
Im Wasserbad unter ständigem Rühren schmelzen, wobei eine Temperatur von 45 °C nicht überschritten werden darf.
Temperieren und verwenden bei 30-32 °C.
Jegliche Kontamination mit kakaohaltigen Fettglasuren vermeiden.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982695

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or contact our team.
No allergens declared for this product.

INFO

Beschreibung
Hochwertige Zartbitterschokolade mit Fließeigenschaften, die sie für die Herstellung von geformten Gegenstände, Hohlkörpern, Eiern und Riegeln geeignet macht. Enthält natürlichen Vanilleextrakt.

Denomination
Zartbitterschokolade. Kakao: mindestens 52%. In Übereinstimmung mit der europäischen und italienischen Gesetzgebung (Richtlinie 2000/36/EG vom 23. Juni 2000 und Gesetzesdekret Nr. 178 vom 12. Juni 2003).

Directions for use
Im Wasserbad unter ständigem Rühren schmelzen, wobei eine Temperatur von 45 °C nicht überschritten werden darf.
Temperieren und verwenden bei 30-32 °C.
Jegliche Kontamination mit kakaohaltigen Fettglasuren vermeiden.