

RENO CONCERTO

CIOCCOLATO EXTRA

FONDENTE 58%

CHOCOLATE

RENO CONCERTO

Dark chocolate with an outstanding flavour, it will pleasantly surprise even the most discerning palates. Its extraordinary fluidity makes it perfectly suitable to any kind of purpose.
Medium-high fluidity. 58% cocoa.



MODALITÀ D'USO



Pralina



Soggetti stampati



Copertura



Tavoletta



Decorazione



Ganache



Mousse

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982471

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 fließenden Eigenschaften, ideal zum Überziehen und für die Herstellung von Pralinen und Schokoladen. Enthält natürlichen Vanilleextrakt.

Denomination

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Zartbitterschokolade. Kakao: Mindestens 58%. 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 01982532

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 fließenden Eigenschaften, ideal zum Überziehen und für die Herstellung von Pralinen und Schokoladen. Enthält natürlichen Vanilleextrakt.

Denomination

Zartbitterschokolade. Kakao: Mindestens 58%. 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 01982719

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 fließenden Eigenschaften, ideal zum Überziehen und für die Herstellung von Pralinen und Schokoladen. Enthält natürlichen Vanilleextrakt.

Denomination



**Extraordinary
made simple.**

Zartbitterschokolade. Kakao: Mindestens 58%. 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.



Extraordinary
made simple.