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

irca GROUP Extraordinary made simple.

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
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
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.