RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64%

CHOCOLATE RENO CONCERTO

Dark chocolate drops, a perfect blend of authentic flavour and workable structure.
High fluidity.64% cocoa.

MODALITÀ D'USO

- Ganache
- Pralina
- Tavoletta
- Soggetti stampati
- Gelato
- Sorbetto
- Mousse

DETTAGLI PRODOTTO

irca GROUP Extraordinary made simple.

Codice prodotto 01982470

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

Soja

Cross-contaminations

Milch

INFO

Beschreibung
Zartbitterschokolade mit intensivem Geschmack, ideal zum Überziehen, wenn hohe Fließeigenschaften erforderlich sind.

Denomination
Zartbitterschokolade. Kakao: mindestens 64%. 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 01982531

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

Soja

Cross-contaminations

Milch

INFO

Beschreibung
Zartbitterschokolade mit intensivem Geschmack, ideal zum Überziehen, wenn hohe Fließeigenschaften erforderlich sind.

Denomination
Zartbitterschokolade. Kakao: mindestens 64%. 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 01982697

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

Soja

Cross-contaminations

Milch

INFO

Beschreibung
Zartbitterschokolade mit intensivem Geschmack, ideal zum Überziehen, wenn hohe Fließeigenschaften erforderlich sind.

Denomination
Zartbitterschokolade. Kakao: mindestens 64%. 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.