

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



Soggetti stampati



Mousse



Pralina



Gelato



Tavoletta



Sorbetto

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



Extraordinary
made simple.

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.



Extraordinary
made simple.