RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 72%

CHOCOLATE RENO CONCERTO

Dark chocolate with strong and long-lasting taste, perfect fluidity and optimal snap effect.
High fluidity, optimal snap effect.72% cocoa.



MODALITÀ D'USO

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

DETTAGLI PRODOTTO

irca GROUP Extraordinary made simple.

Codice prodotto 01982509

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 72%. 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 01982515

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 72%. 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 01982690

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 72%. 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.