

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



Ganache



Mousse



Tavoletta



Gelato



Soggetti stampati



Sorbetto

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



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 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.



Extraordinary
made simple.