

# RENO CONCERTO

## CIOCCOLATO GIANDUIA

### LATTE

CHOCOLATE RENO CONCERTO

Milk gianduia chocolate, specially designed according to traditional chocolate recipe from Piedmont. The intense aroma of roasted hazelnuts, combined with fine cocoa flavour, will give you unforgettable moments of real pleasure. Reno Concerto line also includes white, milk, dark and caramel milk chocolate. Explore the whole range of chocolate, discover Preludio and Sinfonia lines, as well as Minuetto, our single-origin chocolate line. Medium-high fluidity. 27% cocoa.



#### MODALITÀ D'USO



Gianduiotto



Ganache



Mousse



Copertura

#### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01981963

#### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch



Schalenfrüchte

#### INFO

Beschreibung

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Gianduja-Vollmilchschokolade von höchster Qualität. Aufgrund seiner hohen Plastizität eignet es sich sowohl als Dekoration in Form von Chips oder Blättern als auch als Füllung für Pralinen; dank seiner ausgezeichneten Fließfähigkeit ist es auch für Überzüge geeignet.

**Denomination**

Haselnuss-Gianduja-Schokolade. Kakao: 27 % min. 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 26-28°C.

Jegliche Kontamination mit kakaohaltigen Fettglasuren vermeiden.



Extraordinary  
made simple.