

RENO CONCERTO

CIOCCOLATO LACTEE

CARAMEL

CHOCOLATE

RENO CONCERTO

Caramel milk chocolate with a remarkable fluidity. The soft flavour of milk meets the delicious notes of caramel, giving you a delightful and captivating sensation. Medium-high fluidity. 32% cocoa.



MODALITÀ D'USO



Pralina



Soggetti stampati



Gelato



Ganache



Copertura



Tavoletta



Mousse

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982252

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch

INFO

Beschreibung

cioccolato al latte di copertura con caramello ideale per la ricopertura e la produzione di cioccolatini e praline.

Denomination

cioccolato al latte di copertura al caramello. Cacao: 32% minimo. Conforme alla legislazione europea ed italiana (Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 e DLgs n°178 del 12 giugno 2003).

Directions for use

fondere a bagnomaria sotto costante agitazione senza superare la temperatura di 45°C.
Temperare ed utilizzare a 28-30°C.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982487

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch

INFO

Beschreibung

cioccolato al latte di copertura con caramello ideale per la ricopertura e la produzione di cioccolatini e praline.

Denomination

cioccolato al latte di copertura al caramello. Cacao: 32% minimo. Dati legali calcolati in conformità alla legislazione europea ed italiana (Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 e DLgs n°178 del 12 giugno 2003).

Directions for use

fondere a bagnomaria sotto costante agitazione senza superare la temperatura di 45°C.
Temperare ed utilizzare a 28-30°C.

DETTAGLI PRODOTTO



Extraordinary
made simple.

Codice prodotto 01982578

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch

INFO

Beschreibung

cioccolato al latte di copertura con caramello ideale per la ricopertura e la produzione di cioccolatini e praline.

Denomination

cioccolato al latte di copertura al caramello. Cacao: 32% minimo. Dati legali calcolati in conformità alla legislazione europea ed italiana (Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 e DLgs n°178 del 12 giugno 2003).

Directions for use

fondere a bagnomaria sotto costante agitazione senza superare la temperatura di 45°C.
Temperare ed utilizzare a 28-30°C.



Extraordinary
made simple.