RENO CONCERTO

CIOCCOLATO FINISSIMO

AL LATTE 34%

CHOCOLATE RENO CONCERTO

Milk chocolate drops with a unique and delicious flavour, a precious ingredients for any kind of chocolate and pastry recipe.
Medium-high fluidity. 34% cocoa.



MODALITÀ D'USO

- **Pralina**
- **Ganache**
- **Tavoletta**
- **Gelato**
- **Soggetti stampati**
- **Decorazione**
- **Mousse**

irca GROUP Extraordinary made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982485

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch

INFO

Beschreibung
Hochwertige Vollmilchschokolade, die sich zum Überziehen und zur Herstellung von Pralinen und Schokoladen eignet. Enthält natürlichen Vanilleextrakt.

Denomination
Sehr feine Vollmilchschokolade. Kakao: mindestens 34%. 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 28-30°C.
Jegliche Kontamination mit kakaohaltigen Fettglasuren vermeiden.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982579

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch

INFO

Beschreibung
Hochwertige Vollmilchschokolade, die sich zum Überziehen und zur Herstellung von Pralinen und Schokoladen eignet. Enthält natürlichen Vanilleextrakt.

Denomination
Sehr feine Vollmilchschokolade. Kakao: mindestens 34%. 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 28-30°C.
Jegliche Kontamination mit kakaohaltigen Fettglasuren vermeiden.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982691

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch

INFO

Beschreibung
Hochwertige Vollmilchschokolade, die sich zum Überziehen und zur Herstellung von Pralinen und Schokoladen eignet. Enthält natürlichen Vanilleextrakt.

Denomination
Sehr feine Vollmilchschokolade. Kakao: mindestens 34%. 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 28-30°C.
Jegliche Kontamination mit kakaohaltigen Fettglasuren vermeiden.