

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



Gelato



Mousse



Ganache



Soggetti stampati



Tavoletta



Decorazione

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982485

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch

INFO

Beschreibung

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982691

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Extraordinary
made simple.



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.



**Extraordinary
made simple.**