

SINFONIA CIOCCOLATO

GIANDUIA FONDENTE

CHOCOLATE SINFONIA

Fine dark giandua chocolate with the 23% of selected roasted hazelnuts from Italy. You will be pleasantly surprised by its extraordinary and intense aroma, with an irresistibly creamy and refined result. Within Sinfonia line of products you will also find dark, milk, white and hazelnut white chocolate. Explore the whole range of chocolate, discover Preludio and Reno Concerto lines, as well as Minuetto, our single-origin chocolate line.

Medium-high fluidity. 23% Italian hazelnuts. 34% cocoa.



MODALITÀ D'USO



Crema



Gelato



Soggetti stampati



Farcitura



Mousse



Ganache



Pralina

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011783

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Schalenfrüchte

Cross-contaminations



Milch

INFO

Advantages

Mittlere bis hohe Fließfähigkeit.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Claims

Italienische Haselnüsse 23 %, Kakao 34 %, MG / Fett 38-40 %, nur natürliche Aromen, Schmelzpunkt 45 °C, Temperierung 26-27 °C
Kakaobutter, glutenfrei

Details

Die raffinierte dunkle Gianduia-Schokolade mit 23 % hochwertigen, gekonnt gerösteten italienischen Haselnüssen verwöhnt den Gaumen mit einer außergewöhnlichen aromatischen Intensität und einem cremigen, unwiderstehlich raffinierten Ergebnis. Die Produktreihe Sinfonia umfasst die Varianten Zartbitter, Milch, Weiß und Weiß mit Haselnüssen.

Beschreibung

Schokolade mit Haselnüssen und Gianduia. Aufgrund seiner hohen Plastizität eignet es sich sowohl als Dekoration in Form von Blüten oder Blättern als auch als Füllung für Pralinen; dank seiner ausgezeichneten Fließfähigkeit ist es auch für Überzüge geeignet.

Denomination

Schokolade mit Haselnüssen und Gianduia. Kakao: 33 % 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.