PRELUDIO INTRO

CIOCCOLATO BIANCO

26%

CHOCOLATE PRELUDIO

Preludio Intro Weiße Schokolade 26% ist eine vielseitige weiße Schokolade, die für Stabilität, einfache Verarbeitung und gleichbleibende Ergebnisse bei Konditoreianwendungen entwickelt wurde. Mit 26 % Kakao ist sie eine zuverlässige und praktische Lösung für den täglichen Bedarf von Profis.

Fließfähigkeit: mittel-niedrig



MODALITÀ D'USO

- **Decorazione**
- **Ganache**
- **Mousse**
- **Soggetti colati**
- **Tavoletta**

irca GROUP Extraordinary made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982503

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch

INFO

Beschreibung
cioccolato bianco.

Denomination
cioccolato bianco. 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).

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982708

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or contact our team.
No allergens declared for this product.

INFO

Beschreibung
cioccolato bianco.

Denomination
cioccolato bianco. 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).