

PRELUDIO INTRO

CIOCCOLATO FONDENTE

52%

CHOCOLATE

PRELUDIO

Preludio Intro Zartbitterschokolade 52% ist eine vielseitige Schokolade, die für Stabilität, einfache Verarbeitung und gleichbleibende Ergebnisse bei Konditoreianwendungen entwickelt wurde. Mit 52 % Kakao ist sie eine zuverlässige und praktische Lösung für den täglichen Bedarf von Profis.

Fließfähigkeit: mittel



MODALITÀ D'USO



Decorazione



Soggetti colati



Ganache



Tavoletta



Mousse

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982498

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Milch

INFO

Beschreibung

cioccolato fondente.

Denomination

cioccolato fondente. Cacao: 52 % 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).

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982703

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 fondente.

Denomination

cioccolato fondente. Cacao: 52 % 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).



Extraordinary
made simple.