

PRELUDIO INTRO

CIOCCOLATO AL LATTE

31%

CHOCOLATE

PRELUDIO

Preludio Intro Milkschokolade 31% ist eine vielseitige Milkschokolade, die für Stabilität, einfache Verarbeitung und gleichbleibende Ergebnisse bei Konditoreianwendungen entwickelt wurde. Mit 31 % Kakao ist sie eine zuverlässige und praktische Lösung für den täglichen Bedarf von Profis.

Fließfähigkeit: mittel-niedrig



MODALITÀ D'USO



Decorazione



Soggetti colati



Ganache



Tavoletta



Mousse

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982500

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch

INFO

Beschreibung

cioccolato al latte.

Denomination

cioccolato al latte. Cacao: 31 % 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).

Directions for use

fondere a bagnomaria sotto costante agitazione
senza superare la temperatura di 45°C.
Temperare ed utilizzare a 28-30°C.
Evitare ogni contaminazione con surrogati di
cioccolato.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982705

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 al latte.

Denomination

cioccolato al latte. Cacao: 31 % 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).

Directions for use

fondere a bagnomaria sotto costante agitazione
senza superare la temperatura di 45°C.
Temperare ed utilizzare a 28-30°C.
Evitare ogni contaminazione con surrogati di
cioccolato.



Extraordinary
made simple.