

PRELUDIO INTRO

CIOCCOLATO FONDENTE

58%

CHOCOLATE

PRELUDIO

Preludio Intro Zartbitterschokolade 58% ist eine vielseitige Schokolade, die für Stabilität, einfache Verarbeitung und gleichbleibende Ergebnisse bei Konditoreianwendungen entwickelt wurde. Mit einem Kakaoanteil von mindestens 58 % wird sie mit 100 % Kakaobutter und 100 % natürlichem Vanilleextrakt hergestellt und ist glutenfrei.

Anwendungseigenschaften:

Fließfähigkeit: mittel-niedrig



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.



Extraordinary
made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982794

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Milch

INFO

Beschreibung

cioccolato fondente.

Denomination

cioccolato fondente. Cacao: 58 % 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 01982937

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Milch

INFO

Beschreibung

cioccolato fondente.

Denomination

cioccolato fondente. Cacao: 58 % 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.