

RENO CONCIERTO

CIOCCOLATO BIANCO

25,5%

CHOCOLATE

CONCIERTO DE RENO

Chocolate blanco caracterizado por su sabor dulce y el aroma típico de la leche. La línea Reno Concerto también incluye chocolate negro, con leche, gianduia y con leche y caramelo. Descubra toda la gama de chocolates, incluyendo las líneas Preludio y Sinfonia, así como Minuetto, nuestra línea de chocolates de origen único. Fluidez media. 25,50% de cacao.



MODALITÀ D'USO



Ganache



Uova di Pasqua



Copertura



Tavoletta



Decorazione



Soggetti stampati



Mousse

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982489

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche

INFO

Descripción

puro cioccolato bianco di qualità superiore per la produzione di oggetti stampati, corpi cavi, uova e tavolette. Contiene estratto naturale di vaniglia.

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).

Directions for use

fondere a bagnomaria sotto costante agitazione senza superare la temperatura di 45°C.
Temperare ed utilizzare a 27-29°C.
Evitare ogni contaminazione con surrogati di cioccolato.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982582

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche

INFO

Descripción

puro cioccolato bianco di qualità superiore per la produzione di oggetti stampati, corpi cavi, uova e tavolette. Contiene estratto naturale di vaniglia.

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).

Directions for use

fondere a bagnomaria sotto costante agitazione senza superare la temperatura di 45°C.



Extraordinary
made simple.

Temperare ed utilizzare a 27-29°C.
Evitare ogni contaminazione con surrogati di cioccolato.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982694

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche

INFO

Descripción

puro cioccolato bianco di qualità superiore per la produzione di oggetti stampati, corpi cavi, uova e tavolette. Contiene estratto naturale di vaniglia.

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).

Directions for use

fondere a bagnomaria sotto costante agitazione
senza superare la temperatura di 45°C.
Temperare ed utilizzare a 27-29°C.
Evitare ogni contaminazione con surrogati di cioccolato.



Extraordinary
made simple.