

RENO CONCIERTO

CIOCCOLATO BIANCO

31,4%

CHOCOLATE

CONCIERTO DE RENO

Chocolate blanco con un aroma sofisticado y un perfil limpio. Ideal para cualquier ocasión, deleitará incluso a los paladares más exigentes. Alta fluidez. 31,50% de cacao.



MODALITÀ D'USO



Pralina



Soggetti stampati



Mousse



Ganache



Decorazione



Tavoletta



Copertura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982488

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche

INFO

Descripción

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

cioccolato bianco in gocce di qualità superiore con fluidità ottimale per impieghi di ricopertura e per la produzione di cioccolatini e praline. Contiene estratto naturale di vaniglia.

Denomination

cioccolato bianco. Conforme 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 01982581

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche

INFO

Descripción

cioccolato bianco in gocce di qualità superiore con fluidità ottimale per impieghi di ricopertura e per la produzione di cioccolatini e praline. Contiene estratto naturale di vaniglia.

Denomination

cioccolato bianco. Conforme 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 01982692

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI



**Extraordinary
made simple.**

Allergens



La



Leche

INFO

Descripción

cioccolato bianco in gocce di qualità superiore con fluidità ottimale per impieghi di ricopertura e per la produzione di cioccolatini e praline. Contiene estratto naturale di vaniglia.

Denomination

cioccolato bianco. Conforme 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.