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
- Ganache
- Tavoletta
- Soggetti stampati
- Decorazione
- Copertura
- Mousse

irca GROUP Extraordinary made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982488

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 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

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.