

RENO CONCIERTO

CIOCCOLATO EXTRA

FONDENTE 52%

CHOCOLATE

CONCIERTO DE RENO

Chocolate negro que se adapta perfectamente tanto a métodos artesanales como industriales.

Fluidéz media-baja. Ideal para elaborar huevos de chocolate de Pascua, tanto con técnicas artesanales como industriales. 52% de cacao.



MODALITÀ D'USO



Ganache



Uova di Pasqua



Mousse



Tavoletta



Decorazione



Soggetti stampati



Copertura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982472

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

Descripción

cioccolato fondente di qualità superiore con caratteristiche di fluidità tali da renderlo adatto all'impiego nella produzione di oggetti stampati, corpi cavi, uova e tavolette. Contiene estratto naturale di vaniglia.

Denomination



Extraordinary
made simple.

cioccolato extra fondente. Cacao: 52% 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 30-32°C.
Evitare ogni contaminazione con surrogati di
cioccolato.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982550

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

Descripción

cioccolato fondente di qualità superiore con caratteristiche di fluidità tali da renderlo adatto all'impiego nella produzione di oggetti stampati, corpi cavi, uova e tavolette. Contiene estratto naturale di vaniglia.

Denomination

cioccolato extra fondente. Cacao: 52% 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 30-32°C.
Evitare ogni contaminazione con surrogati di
cioccolato.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982695

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

Descripción



**Extraordinary
made simple.**

cioccolato fondente di qualità superiore con caratteristiche di fluidità tali da renderlo adatto all'impiego nella produzione di oggetti stampati, corpi cavi, uova e tavolette. Contiene estratto naturale di vaniglia.

Denomination

cioccolato extra fondente. Cacao: 52% 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 30-32°C.

Evitare ogni contaminazione con surrogati di cioccolato.



Extraordinary
made simple.