RENO CONCIERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 52%

CHOCOLATE CONCIERTO DE RENO

Chocolate negro que se adapta perfectamente tanto a métodos artesanales como industriales.
Fluidez media-baja. Ideal para elaborar huevos de chocolate de Pascua, tanto con técnicas artesanales como industriales.
52% de cacao.



MODALITÀ D'USO

- Ganache
- Tavoletta
- Soggetti stampati
- Uova di Pasqua
- Decorazione
- Copertura
- Mousse

irca GROUP Extraordinary made simple.

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
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
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.