

RENO CONCIERTO

CIOCCOLATO EXTRA

FONDENTE 58%

CHOCOLATE

CONCIERTO DE RENO

Chocolate negro de sabor excepcional que sorprenderá gratamente incluso a los paladares más exigentes. Su extraordinaria fluidez lo hace perfecto para cualquier ocasión.
Fluidez media-alta. 58% de cacao.



MODALITÀ D'USO



Pralina



Soggetti stampati



Copertura



Tavoletta



Decorazione



Ganache



Mousse

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982471

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

Cobertura de chocolate negro de calidad superior con características de fluidez para baño y producción de pralinés. Contiene extracto natural de vainilla.

Denomination

Cobertura de chocolate extra negro de calidad superior. Cacao: 58% min. Acorde a la directiva legal de UE 2000/36/CE

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Directions for use

Calentar al baño maría, siempre por debajo de los 45°C.

Atemperar en 30-32°C.

Evitar a toda costa la contaminación con otros compuestos de chochoates.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982532

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

Descrizione

Cobertura de chocolate negro de calidad superior con características de fluidez para baño y producción de pralinés. Contiene extracto natural de vainilla.

Denomination

Cobertura de chocolate extra negro de calidad superior. Cacao: 58% min. Acorde a la directiva legal de UE 2000/36/CE

Directions for use

Calentar al baño maría, siempre por debajo de los 45°C.

Atemperar en 30-32°C.

Evitar a toda costa la contaminación con otros compuestos de chochoates.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982719

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

Descrizione

Cobertura de chocolate negro de calidad superior con características de fluidez para baño y producción de pralinés. Contiene extracto natural de vainilla.

Denomination

Cobertura de chocolate extra negro de calidad superior. Cacao: 58% min. Acorde a la directiva legal de UE 2000/36/CE

Directions for use

Calentar al baño maría, siempre por debajo de los 45°C.

Atemperar en 30-32°C.



Extraordinary
made simple.

Evitar a toda costa la contaminación con otros compuestos de chocoates.



Extraordinary
made simple.