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

irca GROUP Extraordinary made simple.

## 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

**Directions for use**
Calentar al baño maría, siempre por debajo de los 45ºC.
Atemperar en 30-32ºC.
Evitar a toda costa la contaminación con otros compuestos de chocoates.

## 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

**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

**Directions for use**
Calentar al baño maría, siempre por debajo de los 45ºC.
Atemperar en 30-32ºC.
Evitar a toda costa la contaminación con otros compuestos de chocoates.

## 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

**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

**Directions for use**
Calentar al baño maría, siempre por debajo de los 45ºC.
Atemperar en 30-32ºC.
Evitar a toda costa la contaminación con otros compuestos de chocoates.