RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64%

CHOCOLATE CONCIERTO DE RENO

Gotas de chocolate negro, una combinación perfecta de sabor auténtico y textura manejable.
Alta fluidez. 64% cacao.



MODALITÀ D'USO

- Ganache
- Pralina
- Tavoletta
- Soggetti stampati
- Gelato
- Sorbetto
- Mousse

DETTAGLI PRODOTTO

irca GROUP Extraordinary made simple.

Codice prodotto 01982470

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La

Cross-contaminations



Leche

INFO

Descripción
cioccolato fondente amaro dal gusto intenso, ideale per impieghi di ricopertura nei quali siano necessarie caratteristiche di scorrevolezza elevate.

Denomination
cioccolato extra fondente. Cacao: 64 % minimo. 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 30-32°C.
Evitare ogni contaminazione con surrogati di
cioccolato.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982531

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La

Cross-contaminations



Leche

INFO

Descripción
cioccolato fondente amaro dal gusto intenso, ideale per impieghi di ricopertura nei quali siano necessarie caratteristiche di scorrevolezza elevate.

Denomination
cioccolato extra fondente. Cacao: 64 % minimo. 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 30-32°C.
Evitare ogni contaminazione con surrogati di
cioccolato.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982697

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La

Cross-contaminations



Leche

INFO

Descripción
cioccolato fondente amaro dal gusto intenso, ideale per impieghi di ricopertura nei quali siano necessarie caratteristiche di scorrevolezza elevate.

Denomination
cioccolato extra fondente. Cacao: 64 % minimo. 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 30-32°C.
Evitare ogni contaminazione con surrogati di
cioccolato.