

RENO CONCIERTO

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



Soggetti stampati



Mousse



Pralina



Gelato



Tavoletta



Sorbetto

DETTAGLI PRODOTTO

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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



Extraordinary
made simple.

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.



Extraordinary
made simple.