RENO CONCERTO CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL

CHOCOLATE CONCIERTO DE RENO

Chocolate con leche y caramelo de una fluidez excepcional.
El suave sabor de la leche se fusiona con las deliciosas notas de caramelo, ofreciéndote una experiencia exquisita y cautivadora.
Fluidez media-alta. 32% de cacao.



MODALITÀ D'USO

- **Pralina**
- **Ganache**
- **Tavoletta**
- **Soggetti stampati**
- **Copertura**
- **Mousse**
- **Gelato**

irca GROUP Extraordinary made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982252

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche

INFO

Descripción
cioccolato al latte di copertura con caramello ideale per la ricopertura e la produzione di cioccolatini e praline.

Denomination
cioccolato al latte di copertura al caramello. Cacao: 32% 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 28-30°C.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982487

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche

INFO

Descripción
cioccolato al latte di copertura con caramello ideale per la ricopertura e la produzione di cioccolatini e praline.

Denomination
cioccolato al latte di copertura al caramello. Cacao: 32% 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 28-30°C.

DETTAGLI PRODOTTO

irca GROUP
Extraordinary made simple.

Codice prodotto 01982578

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche

INFO

Descripción
cioccolato al latte di copertura con caramello ideale per la ricopertura e la produzione di cioccolatini e praline.

Denomination
cioccolato al latte di copertura al caramello. Cacao: 32% 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 28-30°C.