

SINFONIA CIOCCOLATO

GIANDUIA FONDENTE

CHOCOLATE SINFONÍA

Exquisito chocolate negro gianduaia con un 23 % de avellanas tostadas seleccionadas de Italia. Su extraordinario e intenso aroma le sorprenderá gratamente, con un resultado irresistiblemente cremoso y refinado. Dentro de la línea de productos Sinfonia, también encontrará chocolate negro, con leche, blanco y blanco con avellanas. Explore toda la gama de chocolates, descubra las líneas Preludio y Reno Concerto, así como Minuetto, nuestra línea de chocolates de origen único. Fluidéz media-alta. 23% de avellanas italianas. 34% de cacao.



MODALITÀ D'USO



Crema



Gelato



Soggetti stampati



Farcitura



Mousse



Ganache



Pralina

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011783

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Frutos

Cross-contaminations



Leche

INFO

Advantages

Media-alta fluidéz.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Claims

Avellanas italianas 23 %,cacao 34 %, grasa 38-40 %, solo aromas naturales, fusión 45 °C, atemperado 26-27 °C, 100 % manteca de cacao, sin gluten

Detalles

Finísimo chocolate gianduia negro con el 23 % de preciadas avellanas italianas tostadas con maestría, ofrece al paladar una extraordinaria intensidad aromática con un resultado cremoso e irresistiblemente refinado. En la gama Sinfonia están disponibles las variantes Fondente, Al latte, Bianco y Nocciolato bianco.

Descripción

chocolate con avellanas gianduia. Posee una elevada plasticidad que lo hace adecuado para usos tanto como decoración en forros, virutas o láminas como en relleno para pralinés; también es adecuado para usos de recubrimiento gracias a su excelente fluidez.

Denomination

chocolate con avellanas gianduia. Cacao: 33 % mín. Acorde a la legislación europea e italiana (Dir. 2000/36/CE de 23 de junio de 2000 y DLgs n.º 178 de 12 de junio de 2003).

Directions for use

derretir al baño maría removiendo constantemente sin superar la temperatura de 45 °C.

Atemperar y utilizar a 26-28 °C.

Evitar a toda costa la contaminación con sucedáneos de chocolate.



Extraordinary
made simple.