

PRELUDIO INTRO CIOCCOLATO BIANCO

26%

CHOCOLATE

PRELUDIO

Preludio Intro Chocolate Bianco 26% es un chocolate blanco versátil, diseñado para ofrecer estabilidad, facilidad de elaboración y resultados constantes en aplicaciones de pastelería. Con un 26% de cacao, es una solución fiable y práctica para las necesidades diarias de los profesionales.

Fluidez: media-baja

- Solo sabores naturales
- Versátil con rendimiento constante



MODALITÀ D'USO



Decorazione



Ganache



Mousse



Soggetti colati



Tavoletta

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982503

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche

INFO

Descripción

cioccolato bianco.

Denomination

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

cioccolato bianco. 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).

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982708

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

cioccolato bianco.

Denomination

cioccolato bianco. 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).



Extraordinary
made simple.