PRELUDIO INTRO

CIOCCOLATO BIANCO

26%

CHOCOLATE PRELUDIO

Preludio Intro Chocolate Blanco 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

irca GROUP Extraordinary made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982503

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche

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).

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).