

PRELUDIO INTRO

CIOCCOLATO FONDENTE

52%

CHOCOLATE

PRELUDIO

Preludio Intro Chocolate Negro 52% es un chocolate versátil, diseñado para ofrecer estabilidad, facilidad de elaboración y resultados constantes en aplicaciones de pastelería. Con un 52% de cacao, es una solución fiable y práctica para las necesidades diarias de los profesionales.

Fluidéz: media

- Con solo sabores naturales
- Versátil con rendimiento constante



MODALITÀ D'USO



Decorazione



Soggetti colati



Ganache



Tavoletta



Mousse

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982498

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La

Cross-contaminations



Leche

INFO

Descripción

cioccolato fondente.

Denomination

cioccolato fondente. Cacao: 52 % 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).

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982703

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 fondente.

Denomination

cioccolato fondente. Cacao: 52 % 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).



Extraordinary
made simple.