

PRELUDIO INTRO

CIOCCOLATO AL LATTE

31%

CHOCOLATE

PRELUDIO

Preludio Intro Chocolate con Leche 31% es un chocolate con leche versátil, diseñado para ofrecer estabilidad, facilidad de elaboración y resultados constantes en aplicaciones de pastelería. Con un 31% de cacao, es una solución fiable y práctica para las necesidades diarias de los profesionales.

Fluidéz: media-baja

- Con sabores exclusivamente naturales
- Versátil con rendimiento constante



MODALITÀ D'USO



Decorazione



Soggetti colati



Ganache



Tavoletta



Mousse

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982500

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche

INFO

Descripción

cioccolato al latte.

Denomination

cioccolato al latte. Cacao: 31 % 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.
Evitare ogni contaminazione con surrogati di
cioccolato.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982705

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 al latte.

Denomination

cioccolato al latte. Cacao: 31 % 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.
Evitare ogni contaminazione con surrogati di
cioccolato.



Extraordinary
made simple.