

PRELUDIO INTRO

CIOCCOLATO FONDENTE

65%

CHOCOLATE

PRELUDIO

Preludio Intro Chocolate Negro 65% es un chocolate versátil, diseñado para ofrecer estabilidad, facilidad de elaboración y resultados constantes en aplicaciones de pastelería. Con un contenido mínimo de cacao del 65%, está elaborado con 100% manteca de cacao y 100% extracto natural de vainilla, y no contiene gluten.

Características de aplicación:

Fluidez: media-baja



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO



Extraordinary
made simple.

Codice prodotto 01982795

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La

Cross-contaminations



Leche

INFO

Descripción

cioccolato fondente.

Denomination

cioccolato fondente. Cacao: 65 % 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 01982935

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La

Cross-contaminations



Leche

INFO

Descripción

cioccolato fondente.

Denomination

cioccolato fondente. Cacao: 65 % 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.